V6
50
V3 B12
V6
Ø29

MAISON RUSTIQUE.

MAISON RUSTIQUE,

POUR SERVIR

A L'ÉDUCATION DE LA JEUNESSE,

OU

RETOUR EN FRANCE

D'UNE FAMILLE ÉMIGRÉE;

OUVRAGE où l'on trouve toutes les Instructions nécessaires pour bâtir une Maison de campagne, pour la meubler, pour y établir une Chapelle, une Bibliothèque, un Laboratoire, un Cabinet d'Histoire naturelle, un Jardin de Plantes usuelles, etc.; et tous les détails relatifs à la bâtisse d'une Ferme, à l'Économie domestique, et à tous les genres de Culture.

Tout ce que nous voulons au-delà de ce que la nature peut nous donner, est peine, et rien n'est plaisir que ce qu'elle nous offre. BUFFON.

PAR MADAME DE GENLIS.

TOME SECOND.

A PARIS,

CHEZ MARADAN, LIBRAIRE,

RUE DES GRANDS-AUGUSTINS, N°. 9.

MDCCCX.

NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,

POUR SERVIR

A L'ÉDUCATION DE LA JEUNESSE.

CHAPITRE PREMIER.

Retour du curé, et rétablissement du village.

Les matériaux pour bâtir étant apportés et préparés, il fut décidé, à la prière d'Elmire, que le premier édifice construit dans cette terre seroit une chapelle isolée, au lieu même où se trouvoit jadis la chapelle de l'ancien château, dans laquelle Elmire et Volnis avoient reçu la bénédiction nuptiale. Cette décision combla de joie le bon Girard et sa famille, qui se regardoient comme les gardiens et les protecteurs de ce lieu sacré. Girard demanda avec instance, et il obtint la conservation de l'ébénier qu'il avoit planté; le plan de la chapelle fut dressé de manière que l'arbre placé sur un tertre de gazon,

devoit en ombrager la coupole. Elmire posa la première pierre de ce petit édifice, auquel on ajouta une espèce de pérystile couvert, contenant deux bancs de pierre, afin que ce monument de la piété reconnoissante, élevé par des fugitifs rendus à leur patrie, pût servir de refuge aux voyageurs fatigués. On employa assez d'ouvriers pour que la chapelle fût promptement bâtie. Elle étoit à peine achevée, lorsque Volnis reçut une lettre qui lui annonçoit le retour de son ancien curé; toute la famille de Volnis et celle de Girard furent au-devant de lui; on le rencontra à trois lieues de la ferme, et l'on fut étrangement surpris de le trouver escorté par cinq ou six charrettes remplies de paysans de tout âge, hommes, femmes et enfans; c'étoit la plus grande partie des anciens habitans du village. Ce troupeau fidèle ayant suivi les traces de son pasteur, s'étoit réuni à lui dans une terre étrangère, et là, par son active protection, il avoit obtenu du travail et une subsistance honorable. A son départ, ils n'hésitèrent point à le suivre; se laisser guider par lui, c'étoit pour eux se confier à la Providence. Ils ne quittèrent pas, sans répandre des larmes, l'asile où ils avoient vécu paisibles pendant dix ans. Plusieurs y laissoient la tombe de leurs proches, et les enfans, nés dans cette

terre hospitalière, crurent abandonner leur patrie; ils apportoient dans le pays de leurs pères un accent étranger, qui avoit quelque chose de touchant et de triste, car il attestoit la durée de l'exil de leurs familles fugitives!.... Volnis, sa femme et ses enfans, descendirent de voiture, et toutes les charrettes s'arrêtèrent; le curé, et une grande quantité de villageois, en reconnoissant leur ancien seigneur, s'empressèrent de mettre pied à terre..... Ce moment fut touchant et tumultueux; on entendit les exclamations de joie des paysans, les bénédictions entrecoupées de pleurs et de sanglots, des vieilles femmes, les cris des petits enfans, dont la plupart endormis sur le sein de leurs mères, venoient de se réveiller..... Volnis s'avança précipitamment, et bientôt il se trouva dans les bras du vénérable curé!.... Ils se regardèrent l'un et l'autre avec attendrissement; Volnis n'étoit plus un jeune homme, et le malheur avoit doublé sur son visage les tristes années de l'absence. Le bon pasteur étoit devenu un vieillard; il entroit à peine dans sa cinquantième année, mais les cheveux blanchissent plus promptement dans une terre étrangère!..... Tous les villageois entourèrent Volnis, en faisant retentir le vallon du cri mille fois répété *vive notre bon seigneur!* Quand le

calme fut un peu rétabli, Volnis prenant la parole : Mes enfans, leur dit-il, je ne suis plus votre *seigneur*, mais je serai toujours votre ami; je ne puis vous offrir un asile dans mon château, il n'existe plus, et vos chaumières ne sont que délabrées..... En attendant que vous ayez pu les relever, vous trouverez un refuge dans ma ferme, les granges de Girard pourront vous contenir tous; nous prendrons dans la ferme notre respectable pasteur, et nous tâcherons d'y loger encore les femmes enceintes et les nourrices. Je ne vous laisserai pas manquer d'ouvrage; je vais bâtir, je vais planter et défricher des champs devenus incultes, vous m'aiderez dans mes travaux, je prendrai part aux vôtres, nous travaillerons avec vous au rétablissement du presbytère et du village; cette terre, jadis fertilisée par nous, reprendra bientôt toute sa fécondité : tandis que nous en étions bannis, elle n'a produit que des épines! la main de ses anciens possesseurs lui rendra ses richesses et sa beauté; mes amis, nous en jouirons doublement ensemble, en nous rappelant les temps du malheur et de la proscription!.....

Ce discours fut écouté avec tous les témoignages de la plus vive gratitude. Volnis, Elmire et leurs enfans, escortés par leurs anciens vassaux, et comblés de leurs bénédictions, se ren-

dirent avec le curé à la ferme. On passa dans le village en ruine ; en y entrant, la troupe villageoise s'arrêta, et l'on entendit un murmure sourd et confus de gémissemens !..... Chacun reconnoissoit en pleurant sa chaumière, et s'attendrissoit, non-seulement en la voyant délabrée, mais en songeant aux jours amers passés loin d'elle ! Plusieurs d'entr'eux s'élancèrent dans ces masures ; les uns s'y précipitoient, comme pour en reprendre possession, d'autres, pour revoir la chambre où ils avoient reçu le jour, ou pour montrer à leurs enfans, de douze et treize ans, la place où l'on avoit posé leurs berceaux !... Ces cabanes, jadis sanctifiées par la vertu, le bonheur domestique, le travail, et animées par l'industrie, n'offroient plus que des images affligeantes ! La hauteur des broussailles qui remplissoient ces décombres, l'affluence des mauvaises herbes, l'épaisseur de la mousse et du lierre qui recouvroient les murs, tout y peignoit un long et funeste abandon ! Là, ces bons villageois, parmi les ruines, ne déploroient point les pertes dont la vanité peut souffrir ; ils regrettoient un toit de chaume, des meubles grossiers, quelques vases d'argile, et surtout dix années de travaux inutiles à la patrie !.....

On eut beaucoup de peine à les arracher de ces débris ; enfin on arriva à la ferme, où l'on

trouva le moyen de loger tous les villageois dans les granges, dans les écuries et sous des hangars. Le soir, la famille assemblée pria le curé de lui conter les aventures de son expatriation, et le curé prit la parole en ces termes :

« Je retrouvai toute ma paroisse en Allemagne, mais dispersée par le malheur, et dans » l'état le plus misérable. A force de soins, je » parvins à réunir ce troupeau fidèle, qui se » rassembla promptement à la voix de son » pasteur. Je les établis dans une contrée riche, » hospitalière, mais protestante, où nul d'entr'eux n'a manqué de secours et d'ouvrages. » J'étois fixé dans leur voisinage, et cependant » séparé d'eux par une barrière que nous ne » pouvions franchir souvent : c'étoit le Rhin, » fleuve immense qui se trouvoit entre leur » canton et le château du baron de * * *, » seigneur allemand catholique, qui me donnoit » un asile, et qui m'avoit confié l'éducation de » ses deux fils. Le baron, après avoir servi » pendant vingt-cinq ans avec distinction, veuf » depuis trois ans et ne possédant qu'une fortune » très-bornée, s'étoit retiré dans cette solitude, » pour s'y consacrer à l'éducation de ses enfans. » Son château, entouré de montagnes et de rochers qui s'étendoient jusqu'aux bords du

» fleuve, se trouvoit précisément situé vis-à-vis
» un espace de terrain faisant partie du canton
» habité par mes paroissiens ; on ne voyoit de ce
» dernier côté qu'une plage nue et stérile,
» éloignée de plus d'un quart de lieue de toute
» espèce d'habitation ; nous ne pouvions nous
» visiter mutuellement sans faire par terre un
» détour de deux mortelles lieues ; car le passage
» direct en face, plein d'écueils, étoit abso-
» lument impraticable. D'ailleurs, il eût fallu
» payer des barques, et nos situations respectives
» nous prescrivoient la plus stricte économie.
» Ainsi le fleuve qui nous séparoit étoit devenu
» pour nous un vaste océan ; mais mon amour
» pour mon peuple me fit trouver des moyens
» de communications ; la religion qui nous avoit
» guidés dans une terre étrangère, devint le lien
» sacré qui nous y réunit. Ce fut au commen-
» cement de l'hiver que mes paroissiens s'éta-
» blirent dans ce canton, et malgré les rigueurs
» de la saison, ils assistèrent régulièrement au
» service divin, quoique privés d'église et de
» prêtres. Tous les dimanches et toutes les fêtes,
» je me transportois le matin sur le rivage avec
» mes deux jeunes élèves, Frédéric et Guillaume,
» l'un âgé de douze ans et l'autre de huit ; j'avois
» la satisfaction de voir de l'autre côté du fleuve
» tous mes bons paroissiens rassemblés sur la

» plage vis-à-vis de nous. Je tenois le précieux
» calice de mon ancienne église, et une pierre
» consacrée que je posois sur un rocher au
» bord du Rhin ; alors je célébrois la messe
» servie par mes élèves; souvent la neige, tom-
» bant à gros flocons, nous couvroit entière-
» ment ; je savois en préserver le calice, mais
» nous y restions tous exposés; et quand je
» me retournois vers la rive des villageois, ils
» me paroissoient, à cette distance, avoir changé
» en peu de minutes leurs habillemens bigarrés
» de diverses couleurs, contre des vêtemens
» d'une blancheur éclatante. Jamais je n'ai,
» sans un profond attendrissement, donné ma
» bénédiction à ce bon peuple prosterné sur le
» sable ou sur la neige pour la recevoir. Tous
» les dimanches nous nous rassemblions encore
» à l'heure des vêpres, ma foible voix se per-
» doit dans les airs ; mais les chants religieux
» des villageois, répétés par les échos des rochers
» de notre rive, parvenoient facilement jusqu'à
» nous. Ces solennités, dont la foi sincère et
» la piété fidèle formoient toute la pompe,
» ne furent jamais interrompues par les oura-
» gans ou par les orages si fréquens dans cette
» contrée ; mais le printemps et l'été établirent
» entre nous des communications plus faciles
» et plus agréables. Frédéric et Guillaume se

» plurent à construire au-dessus du rocher
» qui me servoit d'autel, un berceau de treil-
» lage, qu'ils couvrirent de lierre et de pampre,
» et qui forma sur cet autel agreste un bal-
» daquin champêtre qui fut contemplé de l'autre
» rive, avec plus de plaisir et d'admiration que
» n'en peuvent causer aux amateurs des beaux-
» arts les superbes coupoles des temples les
» plus magnifiques. Un de nos jeunes villageois
» nommé Pierre, passoit assez souvent le fleuve
» à la nage, pour réclamer mes secours pour
» un mourant, ou pour faire un baptême,
» ou afin de me demander mon jour pour
» la célébration d'un mariage, car tous vou-
» loient recevoir la bénédiction nuptiale à
» l'autel du rocher, devenu pour eux l'église
» paroissiale. Dans ces courses, Pierre étoit
» toujours chargé d'*ex voto*, aussi touchans que
» simples, qu'il suspendoit au baldaquin de
» pampre; c'étoient des bouquets, des couronnes
» de fleurs, des nids d'oiseaux. Nous éprouvions
» un grand plaisir quand nous voyions arriver
» à la nage ce jeune garçon, d'une jolie figure,
» paré de ces douces offrandes, la tête ornée de
» fleurs et de guirlandes. Frédéric et Guillaume
» accouroient le recevoir sur la rive, et s'em-
» pressoient de lui donner des vêtemens toujours
» soigneusement réservés pour lui. Nous avions

» encore un autre moyen de correspondance;
» Frédéric, instituteur assidu d'un pigeon, étoit
» parvenu à force de soins à le dresser parfaite-
» teme et à faire une espèce de missionnaire
» de cet oiseau, employé jadis à des messages
» de guerre ou à servir de profanes amours.
» Le pigeon partoit à tire-d'aile, traversoit le
» fleuve et se rendoit à la maison du jeune
» Pierre; là, il étoit reçu avec ravissement
» par toute la famille; les sœurs de Pierre le
» réchauffoient dans leur sein, tous les grains
» du village lui étoient offerts avec profusion;
» toutes les jeunes filles accouroient de toutes
» parts pour le caresser; bientôt les paysans
» de tout âge survenoient en foule, car il s'a-
» gissoit de charger le pigeon d'un petit billet
» de deux lignes, contenant toutes les commis-
» sions du village. Pierre, qui savoit écrire,
» étoit à la fois le secrétaire de l'assemblée
» et le rédacteur du billet, qui ne se faisoit
» pas sans discussions, parce qu'on vouloit
» souvent me dire tant de choses que le feuille-
» ton d'un journaliste n'auroit pu les contenir.
» Enfin, on attachoit la missive au cou du
» messager, qui, dans l'instant, prenoit l'essor,
» et s'élevoit dans les airs aux acclamations réi-
» térées des villageois. L'oiseau, repassant le
» Rhin, rapportoit fidèlement ce petit dépôt

» religieux, voloit dans les bras de l'impatient
» Frédéric, toujours inquiet, qui, durant son
» absence, en avoit compté toutes les minutes,
» et qui le voyoit revenir avec une joie et des
» transports inexprimables ; alors il m'appor-
» toit en triomphe le billet, qui communément
» m'obligeoit à me rendre au village le jour
» même ou le lendemain. Tous les ans, le jour
» de la Pentecôte, le village entier s'embar-
» quoit sur de petites nacelles, et venoit enten-
» dre la messe à l'autel du rocher : ce jour
» étoit réservé pour les premières communions.
» C'étoit un plaisir de voir cette petite flotte
» débarquer sur notre rive et défiler ensuite
» sur les bords du Rhin ; toutes les femmes
» tenoient de longs chapelets ; les jeunes com-
» munians, garçons et filles, vêtus de blanc,
» les cheveux épars et couronnés des premières
» fleurs du printemps, chantoient des cantiques
» à l'unisson. L'innocente et pieuse colonie se
» rendoit ainsi à l'autel du rocher, où souvent,
» ce même jour, on m'apportoit de petits
» enfans à baptiser.

» Nous avions encore une grande solennité le
» jour de la Fête-Dieu. Dès la veille, on s'occu-
» poit à construire les reposoirs, on cueilloit
» toutes les fleurs des prés et des jardins du ba-
» ron, on couvroit de roses le rocher de l'autel ;

» le baron, sa famille et ses domestiques se mê-
» loient à nos processions, et la fête se terminoit
» par un repas champêtre donné aux villageois par
» mes élèves, et dont ils faisoient les honneurs.
» Ainsi s'écouloient doucement mes jours, mille
» fois plus heureux que tant d'autres fugitifs,
» puisque je n'étois point isolé, et que je pou-
» vois encore être utile. Cependant j'avois mes
» peines! J'ai vu mourir plusieurs de ces bons
» paysans, même de ceux qui n'étoient encore
» qu'à la fleur de leur âge, atteints d'un mal in-
» curable, et plus douloureux pour un Français
» que pour tout autre, *la maladie du pays:*
» ils tomboient comme la plante transportée
» d'un beau climat sur un sol moins heureux.
» Avec quel chagrin je les voyois dépérir, en
» songeant que l'air natal auroit pu leur rendre
» la santé et le bonheur! Se flattant, jusqu'au
» dernier moment, de rentrer un jour en France,
» malgré l'ennui profond qui les consumoit, ils
» étoient fortement attachés à la vie; la mort
» leur enlevoit leur unique espérance, et l'idée
» d'être ensevelis dans une terre étrangère, leur
» faisoit horreur. Comme il n'y avoit point de
» cimetière catholique dans ces cantons, tous
» les mourans demandoient toujours avec ins-
» tance à être enterrés au pied du rocher con-
» sacré. Le premier qui mourut fut un jeune

» homme de vingt-six ans. Un quart d'heure
» avant d'expirer, il me dit en me serrant la
» main : Eh quoi ! mon père, mourir sans re-
» voir la France !.... Il lui fallut toute la piété
» d'une âme pure pour supporter cette idée
» avec résignation. Cet infortuné jeune homme,
» en m'ouvrant son cœur, fit tellement passer
» dans le mien l'amertume de ses regrets, qu'il
» me sembloit que le mal qui lui coûtoit la vie
» avoit quelque chose de contagieux, et qu'il
» me l'avoit communiqué.... Ce fut pour nous
» un triste spectacle que celui de ce premier en-
» terrement ; il nous frappa comme s'il nous eût
» appris qu'il étoit possible de mourir en pays
» étranger.... Nous portâmes le cercueil dans un
» bateau ; tout le village resta sur la rive en
» face du rocher ; nous nous embarquâmes, le
» père, la mère, une jeune sœur du défunt et
» moi, pour conduire le corps : c'étoit au déclin
» du jour, au mois d'octobre. Tout à coup, au
» milieu de notre navigation, le ciel se couvrit
» de nuages, les ondes du fleuve s'agitèrent
» progressivement, et bientôt notre barque fu-
» nèbre se trouva dans le plus grand danger. La
» famille du défunt, à genoux autour du cer-
» cueil, sembloit ne craindre que pour cet ob-
» jet inanimé ; elle frémissoit en le voyant prêt
» à être enseveli dans les flots ; tous ses vœux

» demandoient au ciel, pour ces cendres chéries,
» une sépulture dans une terre consacrée par la
» religion.... Enfin le vent s'appaisa, et, au bout
» d'un quart d'heure, nous abordâmes. Il fallut
» porter le cercueil pendant deux lieues ; la nuit
» étoit obscure, le tonnerre grondoit toujours,
» et nous ne pouvions reconnoître notre chemin
» qu'à la lueur des éclairs. A une demi-lieue du
» rocher, nous rencontrâmes Frédéric, Guil-
» laume, trois domestiques du baron qui ve-
» noient au-devant de nous, avec des torches
» allumées. En approchant du rocher, nous
» aperçûmes sur l'autre rive une multitude de
» lumières ; c'étoient les villageois qui avoient
» allumé leurs cierges pour la cérémonie funé-
» raire : l'orage les avoit vivement alarmés sur
» le sort de notre barque ; et lorsque, de leur
» côté, ils nous virent arriver à la lueur de nos
» torches, ils poussèrent des cris de joie qui
» formoient le contraste le plus étrange avec nos
» chants funèbres. Telle a été ma vie pendant
» dix ans : mes élèves ont beaucoup contribué
» à en adoucir les peines. Leur attachement
» pour moi leur a fait remplir, durant leur pre-
» mière jeunesse, tous les devoirs touchans de
» l'hospitalité. Je n'ai pu leur donner des talens
» brillans ; mais ils sont compatissans et reli-
» gieux. J'ai eu la satisfaction, six mois avant

» mon départ, de donner la bénédiction nup-
» tiale à mon cher Frédéric, et de le laisser uni
» à une femme digne de faire son bonheur. Enfin,
» nous voici de retour dans notre pays ; nous
» lui rapportons un amour augmenté, s'il se
» peut, par les malheurs de l'exil et les priva-
» tions de l'absence ; et nous ne conserverons
» qu'un seul souvenir de ces temps désastreux,
» celui des bienfaits d'une généreuse hospita-
» lité ».

Le curé cessa de parler. La famille, attendrie, lui fit une multitude de questions ; il en fit beaucoup aussi ; et la douce confiance, qui donna tant de charmes à cette soirée, la prolongea jusqu'à dix heures.

Le lendemain, Volnis reprit ses lectures, auxquelles assista presque toujours le curé.

CHAPITRE II.

La lessive.

Maintenant, mes enfans, dit Volnis, nous allons nous occuper des travaux du ménage. Il est important de les bien connoître, et il est bon que les hommes même en aient une idée au moins superficielle. Les sept ou huit chapitres suivans auront plus d'intérêt pour Elmire et pour Julie, que pour Charles ; mais tout le reste de ma Maison rustique doit, par les sujets qu'elle traite, intéresser également les hommes et les femmes. Les chapitres suivans, relatifs aux travaux du ménage, nous occuperont bien deux mois; parce que, comme dans les lectures précédentes, un chapitre sera quelquefois trop long pour être lu dans une seule soirée, et que d'ailleurs, les travaux de nos bâtimens étant commencés, nous serons souvent forcés d'interrompre nos lectures.

En effet, ces lectures furent par la suite sans cesse suspendues; c'est pourquoi on ne fera plus mention de ces fréquentes interruptions en donnant la suite du manuscrit de Volnis; et l'on ne parlera plus de Volnis et de ses enfans, que pour

rendre compte d'une conversation instructive ou d'un évènement intéressant pour la famille.

On appelle *lessive* l'opération par laquelle on blanchit le linge de ménage, et *buanderie* le lieu dans lequel s'exécutent les principales opérations de la lessive.

Dans les campagnes, chaque ménage fait sa lessive.

Dans les villes, cette opération forme un métier ou une profession qu'exercent des gens de la campagne placés sur un cours d'eau.

Le but qu'on se propose dans la lessive ou blanchissage du linge, c'est de le nettoyer de toutes les matières qui le salissent. Ces matières sont celles qui s'exhalent du corps par la transpiration et la sueur, celles qui coulent du nez et autres voies excrétoires, celles qui se déposent sur les vêtemens par les boues, la poussière, etc.; celles qui, dans nos repas ou dans nos cuisines, s'attachent au linge qu'on y emploie, telles que le suif, la graisse, l'huile, la cire, etc.; celles qui sont fournies par les sucs des végétaux, le vin, l'encre, le café et les métaux, surtout le fer.

Plusieurs de ces substances n'exigent qu'un simple lavage pour abandonner le linge qu'elles salissent; de ce nombre sont la plupart des humeurs qui découlent du corps humain, et la boue lorsqu'elle n'est pas ferrugineuse; d'autres exi-

gent l'action des alkalis, avec lesquels elles forment un savon que l'eau peut dissoudre et entraîner; telles sont les graisses, les huiles, la cire.

D'autres enfin, inattaquables par l'eau et les alkalis, demandent l'emploi de quelques autres agens chimiques que l'on fera connoître par la suite.

L'eau et les alkalis sont les substances qu'on emploie généralement. On se sert aussi de savon, parce que ce composé d'huile et d'alkali peut dissoudre et entraîner les matières huileuses et graisseuses, et que d'ailleurs il est moins caustique que l'alkali pur (1).

C'est l'emploi de l'alkali pur, ou celui des cendres, qui a fait donner le nom de *lessive* à l'opération du blanchissage.

Mais toutes les étoffes ne peuvent pas supporter l'action des alkalis, qui dissoudroient celles de laine et de soie; ils ne peuvent servir que pour les tissus de lin, de chanvre et de coton.

On ne peut pas non plus traiter par la lessive les étoffes teintes en faux teint; les alkalis et le

(1) J'ai vu à Portsmouth en Angleterre une machine creuse contenant de l'eau, du linge sale et du savon; une mécanique intérieure faisoit agir le savon sur le linge avec le frottement nécessaire pour blanchir parfaitement le linge qui tournoit en-dedans sur un rouleau (fixé dans la machine), au moyen d'une manivelle qu'un enfant de sept ans faisoit aller. Cette manière étoit extrêmement expéditive, et le linge ainsi savonné d'une blancheur éclatante.

savon détruisent la plupart de ces couleurs, et il n'y a que les couleurs fixes qui y résistent, telles que celles qui sont portées sur les tissus de lin ou de coton, le bleu et le rouge, et ses nuances.

Lorsque le linge a servi pendant quelque temps dans nos cuisines et sur nos tables, ou qu'il a été sali sur le corps, on le destine à la lessive, et on le met à part; ce linge est imprégné d'eau, de graisse, d'huile et de sueur; il est mou et humide, et on le dépose en tas, le plus souvent sur des pavés, dans des lieux peu aérés, souvent chauds et humides; il n'en faut pas davantage pour déterminer un commencement de fermentation, qui en relâche le tissu et le dispose à se pourrir; cette négligence dans la conservation du linge lui porte plus de préjudice que le service de plusieurs années. On peut remédier à cet inconvénient, en tenant le linge sale dans un endroit bien sec et très-aéré. On atteindra ce but, en pratiquant dans chaque maison, et dans la partie la plus élevée, un lieu de dépôt pour le linge sale. C'est là qu'on le portera à mesure qu'il aura servi; on l'étendra sur des cordes ou sur des perches, jusqu'à ce qu'il y en ait une quantité suffisante pour faire une lessive; on exposera, même dans une étuve, ou au soleil, toutes les pièces qui pourroient être imprégnées d'une trop grande humidité, pour qu'on puisse

espérer de les sécher promptement à l'étendage commun.

Nous allons décrire à présent la manière dont on procède au blanchissage dans les buanderies ; nous nous occuperons des moyens de perfectionner le procédé, et nous terminerons cet article par proposer des méthodes économiques pour la lessive des ménages.

On peut réduire à quatre opérations principales tout ce qui se pratique dans un atelier de buanderie : l'échangeage, le coulage, le retirage et le savonnage.

Dès que le linge est transporté à la buanderie, on l'échange à l'eau, c'est-à-dire, qu'on le met dans de grands cuviers remplis d'eau, où on l'agite et le frotte avec soin pour l'imprégner exactement de ce liquide, et en détacher tout ce que l'eau peut en extraire. L'échange se fait souvent, surtout pendant l'été, dans les lieux voisins d'une eau courante, dans la rivière ou à la fontaine. Il arrive souvent que le linge a des taches que l'eau ne peut pas enlever ; dans ce cas, on échange au savon. On soumet encore à cette opération les parties de linge qui sont plus sales que les autres, telles que les cols et poignets des chemises. L'échangeage au savon exige une eau douce, celles des puits est rarement propre à cet usage ; il faut une eau qui dissolve le savon sans

grumeaux, sans cela l'opération est de nul effet. On emploie ordinairement cinq à six livres de savon pour une lessive du poids de cinq cents livres.

Lorsque le linge a été bien travaillé à la main dans cette première opération, on le retire de l'eau pièce à pièce, on le rince avec soin, on l'exprime, on le tord et on le porte dans le cuvier où se fait le coulage.

L'arrangement du linge dans le cuvier du coulage, demande du temps et des soins; on développe les diverses pièces de linge pour les arranger par couche et une à une dans le cuvier; on place le linge fin au fond et le gros au-dessus; on recouvre le tout d'une grosse toile, sur laquelle on fait une couche de cendre provenante de bois neuf ou non flotté, après les avoir tamisées pour en extraire les charbons, le bois mal brûlé et autres corps étrangers, qui non-seulement ne donneroient aucune vertu à la lessive, mais qui pourroient fournir des principes colorans qui s'attacheroient au linge. On emploie de dix à vingt-cinq boisseaux de cendres sur cinq cents livres pesant de linge, selon leur bonté, leur qualité, ou la quantité d'alkali qu'elles contiennent.

Cela fait, on coule quelquefois à froid, c'est-à-dire, qu'on arrose les cendres avec de l'eau froide; la lessive pénètre peu à peu le linge dans toute l'épaisseur de la couche, et s'échappe en-

suite du cuvier par la bonde placée au fond sur le côté. Cette lessive est reportée avec soin et sans interruption sur la couche de cendres; on continue cette manœuvre pendant un jour, puis on lessive à chaud pendant quinze à dix-huit heures.

Mais le plus souvent on coule la lessive à chaud, et à cet effet on commence par faire chauffer l'eau dans la chaudière avant de la verser sur les cendres : à mesure qu'elle s'écoule par le bas, elle se rend dans la chaudière sous laquelle on entretient toujours du feu; on la reporte ensuite sur la cendre, et on procède sans interruption pendant vingt-quatre heures; mais comme la cendre seule ne concourt qu'en partie au nettoyage complet du linge, on y supplée par une quantité plus ou moins considérable de soude ou de potasse, selon l'*alkanité* ou le degré de force des cendres. On fait dissoudre ces sels dans la chaudière pour en porter la dissolution sur le cuvier, où on les mêle avec la cendre, après les avoir convenablement broyés; on les emploie dans la proportion d'une à deux livres par cent pesant de linge. Il y a des personnes qui, pour rendre leur lessive plus caustique et obtenir plus de force d'une quantité déterminée de soude, de potasse ou de cendre, y mêlent de la chaux vive : cette méthode est condamnable, en ce qu'elle tend

à détruire le linge; la chaux vive doit être sévèrement proscrite.

Comme le savon et la soude sont des objets très-chers, on a cherché à les remplacer par d'autres substances : les argiles blanches et savonneuses ont été employées à cet effet. On se sert presque généralement, en Angleterre, de la fiente de cochon, qui est imprégnée d'un vrai savon de soude provenant du foie de l'animal; mais le linge qu'on savonne avec cette matière, conserve une légère odeur de graisse qu'il est difficile de lui ôter.

Après le coulage, on procède au retirage, c'est-à-dire, qu'on enlève le linge du cuvier pour le porter à la rivière; le retirage doit se faire peu à peu et à fur et mesure des besoins qu'en a la buanderie. Le linge se maintient chaud dans le cuvier ; et lorsque le temps ou le manque de bras ne permettent pas de le laver avant qu'il soit refroidi, on a l'attention d'y entretenir la chaleur en y versant dessus de l'eau chaude.

A mesure qu'on retire le linge du cuvier, on le travaille avec soin dans une eau propre et courante; on le dépouille de toute sa lessive, et par conséquent de toutes les impuretés qu'elle a dissoutes : alors le linge a acquis ce qu'on appelle le blanc de lessive, il ne s'agit que de le bien exprimer et de le faire sécher.

Mais trop souvent la lessive n'a pas enlevé toutes les taches, et la partie de linge qui en reste salie, a besoin d'une autre opération qu'on appelle savonnage. A cet effet, on couvre la tache d'un peu de savon, on la trempe dans l'eau, on frotte avec les deux mains, et on manœuvre jusqu'à ce que la tache ait disparu.

Dans ces diverses opérations, on a recours fort souvent, et constamment dans certains lieux, à l'usage des battoirs et des brosses; nul doute qu'on n'accélère l'opération, mais c'est toujours au détriment du linge; ces instrumens devroient être bannis de toutes les buanderies.

Le linge ainsi blanchi n'a besoin que d'être séché; mais comme il importe que cette opération soit prompte, pour que l'humidité ne le détériore pas, et comme d'ailleurs on ne peut pas répondre d'un temps constamment favorable, on doit l'exprimer avec soin, afin d'enlever, par cet effort mécanique, le plus d'eau possible et de laisser le moins à faire à l'air. C'est dans ces vues qu'on a introduit dans quelques établissemens l'usage des presses et celui des étuves; il faut convenir que dans les grandes buanderies il y a de l'avantage à réunir ces deux moyens. Un point bien important et qu'on néglige trop dans les buanderies, c'est de sécher le linge aussi parfaitement qu'il est possible; car, lorsqu'on le

rend humide du blanchissage, ce qui n'arrive que trop souvent, il porte avec lui un germe de destruction, dont il est difficile d'apprécier tous les progrès. Si, dans cet état d'humidité, on l'enferme selon l'usage, dans des armoires souvent humides, et où l'air ne se renouvelle jamais, il ne tarde pas à fermenter et à exhaler une odeur de pourri qui annonce sa destruction. Une ménagère sage et prévoyante qui reçoit du linge dans cet état, doit le déplier, l'exposer au grand air, et ne l'enfermer que lorsque le toucher lui prouve qu'il n'y reste plus aucune trace d'humidité.

On a trouvé une nouvelle manière de *blanchir à la vapeur;* plusieurs expériences, faites en grand par d'habiles chimistes, semblent prouver qu'elle est préférable à toute autre. En voici le procédé, tiré, ainsi que tout ce qui précède, sur la lessive, de l'excellent et utile ouvrage intitulé : *Nouveau Cours complet d'agriculture théorique et pratique*, etc., *par les membres de la section d'agriculture, de l'Institut de France*, etc.

Blanchissage à la vapeur.

1°. On échange le linge à l'eau ordinaire; on le laisse bien tremper; on le frotte à la main, surtout les pièces et les parties qui sont

sales; on le laisse macérer dans l'eau pendant quelques heures, après quoi on le rince dans une nouvelle eau, et de préférence dans une eau courante, pour enlever et entraîner de suite tout ce que l'eau et le frottement ont pu dissoudre et détacher. Dès que le linge est bien lavé, on l'exprime avec soin.

2°. Le linge exprimé et bien égoutté est placé dans un cuvier où on l'étend pièce à pièce; là, on l'imprègne à mesure dans une eau de lessive, dont nous allons donner la composition : on frotte à la main avec cette lessive les parties les plus sales.

On forme la lessive de douze livres de sel de soude, d'une livre de savon et de cinquante pintes d'eau douce (en supposant qu'on opère sur cinq cents pesant de linge). Pour éviter que la dissolution de savon et de soude ne se caillebote, on dissout le savon dans cinq pintes d'eau tiède; on y ajoute peu à peu, et en agitant, dix pintes de la dissolution de sel de soude; on y verse ensuite le reste : la dissolution marque dix degrés de l'aréomètre des sels; lorsqu'on l'a mêlée avec l'eau qui reste dans le linge qu'on en imprègne, le mélange ne marque plus que deux degrés.

On peut remplacer la soude par la potasse ou par une lessive de cendre : dans ce dernier

cas, on met la cendre dans un cuvier, dont on a garni le fond d'une couche de paille; on verse de l'eau sur les cendres jusqu'à ce que le liquide recouvre les cendres; on laisse reposer pendant cinq à six heures, après quoi on ouvre la douille adaptée au bas du cuvier pour faire couler la lessive. Si elle marque dix degrés au plus, on la conserve pour l'usage; si elle marque moins, on la fait tiédir et on la reverse sur la cendre jusqu'à ce qu'elle ait acquis un degré convenable. Lorsque la lessive est trop forte, on la ramène à dix degrés, en y mettant de l'eau ou de la lessive foible. On coule de la lessive foible et chaude à travers les cendres, jusqu'à ce qu'elles soient épuisées de tout le sel qu'elles contiennent.

3°. Lorsque le linge est bien imbibé de lessive, on le laisse reposer dans le cuvier pendant toute la nuit.

4°. On porte alors le linge imprégné de lessive dans la cuve à vapeur; on place le linge gros par-dessous et le fin par-dessus; on ferme le couvercle et on allume le feu sous la chaudière, dans laquelle on met un tiers à peu près de la lessive à couler. Cette lessive ne tarde pas à bouillir, les vapeurs s'élèvent dans la cuve, la masse du linge s'échauffe peu à peu; et, au bout de quatre à six heures, selon la quan-

tité et la nature du linge, on arrête le feu.

5°. On porte le linge à la rivière ; on le lave avec soin, en le frottant et l'exprimant avec les mains ; on le rince ensuite à grande eau, on l'exprime, on l'égoutte et on le fait sécher..

Il est rare qu'on soit forcé de recourir au savon pour enlever des taches qui aient resisté à la lessive.

Il y a seize ans que, sur l'invitation du comité de salut public, dans ces temps malheureux où le savon est devenu aussi rare que cher, je fis quelques recherches sur les moyens de suppléer à ce produit de nos fabriques du Midi. Je proposai alors de faire dans chaque ménage une lessive savonneuse aussi facile qu'économique. Le procédé consiste à mêler un peu de chaux vive avec la cendre de nos foyers (une livre de chaux sur cinquante de cendres), à lessiver ce mélange par les procédés ordinaires, et à combiner avec cette dissolution un peu d'huile d'olive de la seconde qualité, connue dans le commerce sous le nom d'*huile de fabrique*. On prend à cet effet de la lessive à deux degrés ; on y mêle l'huile dans la proportion d'un vingt-cinquième du volume ; il en résulte une eau blanche et savonneuse qu'on agite pendant quelque temps ; c'est cette eau dont on se sert pour savonner le linge ; elle produit

les meilleurs effets, et en l'employant pour des lessives de ménage, on obtiendra une grande économie comparativement au savon et à la soude.

On peut former ce savon avec la soude ordinaire, si l'on veut éviter le lessivage des cendres.

Mais, indépendamment des taches que la lessive peut enlever, il en est d'autres sur lesquelles elle n'a aucune action; telles sont celles de rouille, d'encre, de boue de ruisseau, de fruits, de cambouis, etc. Il faut néanmoins que le buandier connoisse les moyens de les faire disparoître; il faut même qu'il recherche et enlève ces taches avant de lessiver le linge, car l'alkali, l'eau et le savon rendroient cette opération bien plus difficile après le lessivage, qu'elle ne l'est lorsque le linge n'a pas été encore mouillé.

Pour donner une instruction sur ce sujet aussi simple que sûre, nous distinguerons les taches de linge en trois classes : la première comprendra les taches de rouille ou de fer; la seconde, celles de fruits; la troisième, celles de quelques corps gras, tels que les résines et préparatifs de peintures.

Le fer porté sur le linge peut s'y trouver à divers degrés d'oxydation; il peut former des taches noires, jaunes ou rougeâtres; chacun de ces états exige des procédés particuliers.

Lorsque le fer forme des taches noires, on peut les enlever avec un foible acide quelconque; mais dans ce cas, je préfère l'acide sulfureux, ou la crême de tartre, comme les moins coûteux et les moins dangereux. Si l'on emploie l'acide sulfureux, on humecte la tache avec l'eau, et on l'expose à la vapeur du soufre en combustion. Si l'on veut employer la crême de tartre, on la réduit en poudre, pour en recouvrir la tache, on l'humecte avec l'eau, on la laisse agir quelque temps, après quoi on frotte avec le plus grand soin. On peut aussi se servir avec avantage du sel d'oseille, qu'on traite comme la crême de tartre. On emploie encore à cet usage le jus de citron. Les taches d'encre peuvent être enlevées par tous ces agens. Lorsque le fer est plus oxydé, et qu'il forme des taches jaunes, le plus sûr, le plus actif de tous les agens est l'acide oxalique, qu'on emploie comme la crême de tartre, ou le sel d'oseille.

M. Guiobert, de Turin, a proposé de faire rétrograder l'oxydation du fer dans les taches jaunes ou rouges, en les recouvrant d'un peu de graisse fondue, qu'on tient pendant quelque temps à l'état liquide, à l'aide d'une légère chaleur; il observe qu'après cette opération, on peut enlever ces taches avec un acide très-affoibli.

Mais si l'on a à combattre des taches de fruits, il faut recourir à d'autres moyens.

Lorsqu'elles sont récentes, il suffit du lavage de l'eau pour les faire disparoître. Mais lorsqu'elles ont vieilli sur le linge, on a recours à d'autres procédés, et l'on emploie, ou l'acide sulfureux, d'après la méthode que nous venons de décrire, ou l'acide muriatique oxygéné. Ce dernier est plus puissant que le premier, mais il est difficile de le conserver sans qu'il perde de sa force; il exhale, en outre, une odeur insupportable. C'est pour obvier à ces deux inconvéniens, qu'on le combine avec un peu de potasse, et dans cet état, il est connu à Paris, sous le nom de lessive de Javelle, ou eau de Javelle. Cet acide a la propriété d'enlever toutes les taches de fruits, et de faire disparoître aussi celles d'encre.

Lorsque les taches sont formées par des résines ou des vernis, on se sert, avec avantage, de l'esprit-de-vin, de l'eau de la reine de Hongrie, de l'eau de lavande, ou de quelques essences, dont l'huile essentielle de térébenthine fait la base.

Souvent on est obligé de ramollir la tache avec un fer chaud, pour faciliter l'action de ces dissolvans; on emploie même alternativement, pour plus de succès, les essences et l'esprit-de-vin.

Presque partout on jette, devant la porte,

les eaux de lessive et les eaux de lavage, et cependant elles contiennent un véritable savon; elles sont en même temps, et un des plus puissans engrais, et un des plus actifs amendemens pour les terres abondantes en humus; leur seul inconvénient est leur trop d'énergie, qui oblige d'en mettre très-peu à la fois, ou de l'étendre dans une grande quantité d'eau, sans quoi elles brûleroient les plantes sur lesquelles on les répandroit, et rendroient infertile, pendant plus ou moins long-temps, la terre qu'on en imbiberoit. Elles agissent comme engrais, à raison de l'huile ou de la graisse qu'elles tiennent en dissolution, et comme amendement, à raison de la soude ou de la potasse qui opère cette dissolution. On peut les comparer aux eaux de fumier jointes à la chaux; mais ces dernières, reconnues si fécondantes, ne les valent pas à beaucoup près. Je voudrois donc que les cultivateurs ne perdissent pas une goutte de leurs eaux de lessive et de leurs eaux de lavage, qu'ils les répandissent en hiver, aussitôt qu'elles ne peuvent plus servir, sur les portions de terres non ensemencées, en les dispersant le plus possible, et qu'ils les réunissent à leurs eaux de fumier, lorsqu'ils n'auront pas de terres libres à leur proximité.

C'est principalement aux environs de Paris que la perte des eaux de lessive et de lavage paroît

plus regrettable, parce que là, elles se trouvent en masse; que même dans certains villages, comme Boulogne, Neuilly, Grenelle, etc., elles infectent l'air, faute d'écoulement, et causent annuellement des maladies graves. Il est remarquable qu'il ne se soit pas encore présenté de cultivateurs pour enlever ces eaux à mesure de leur formation. Si on craignoit l'embarras du transport dans des tonneaux, il ne s'agiroit que de jeter quelques brouettées de terre dans les trous où on les rassemble aujourd'hui, chaque fois qu'on y feroit couler de la nouvelle eau. Un tombereau équivaudroit à deux ou trois voitures de fumier pour certaines natures de terres, celles des environs de Versailles, par exemple. Les terres des communes que je viens de citer sont trop sèches et trop peu abondantes en humus, pour que ces eaux puissent y être employées avec avantage. Ce sont des fumiers très-gras, des fumiers de vache principalement, qu'il leur faut.

CHAPITRE III.

Du laitage.

J'ai déjà parlé des laiteries et de leur construction, en parlant des bâtimens de la ferme. Maintenant, nous allons parler du laitage, et de toutes ses préparations.

Le meilleur lait n'est ni trop clair, ni trop épais (1); il doit être d'un blanc mat, d'une saveur douce et agréable : sa perfection, d'ailleurs, n'est décidée que quand la femelle a atteint l'âge convenable : trop jeune, elle fournit un lait séreux; trop vieille, il est sec, et se ressent de la décrépitude de l'animal. Celui qui provient d'une vache qui a mis bas depuis peu de temps, est inférieur en qualité. On a encore remarqué qu'il falloit qu'elle ait eu trois portées pour que l'organe mammaire soit en état de préparer le plus excellent lait, et continue de le fournir tel jusqu'au moment où, la femelle passant à la graisse, la lactation diminue et cesse entièrement.

(1) C'est-à-dire en France; car dans quelques parties de la Hollande et de la Suisse, il est excessivement épais et excellent. Par exemple, dans le canton d'Underwald, le lait, sortant du pis de la vache, est épais comme notre crême, et ce lait est très-sain et délicieux.

Cependant ces règles ne sont pas tellement générales qu'elles ne soient soumises à quelques exceptions. On est à peu près certain que le lait du quatrième jour qui suit le part (1), peut entrer dans le commerce, mais qu'il n'est véritablement riche en crême que le troisième mois ; qu'en été, le lait est savoureux et abondant ; qu'en hiver, il est plus crémeux, et plus riche par conséquent en beurre. L'animalisation fabrique donc plus de suc ou sel essentiel de lait au printemps, et davantage de beurre en automne : aussi est-ce à cette époque que le beurre de la Prévalaye a le plus de qualité.

Il y a tout lieu de croire qu'on a beaucoup exagéré le nombre des fraudes qu'on met en usage dans le commerce du lait, car la plupart sont impraticables. Le consommateur peut, à la faveur de certaines épreuves, juger sur-le-champ si le lait qu'on lui fournit possède véritablement les conditions requises, ou s'il a été sophistiqué, en distinguant cependant les infidélités, le goût du fourrage, dû à la transition de nourriture, la faculté qu'il a de tourner et de coaguler, faculté qu'il doit aux temps orageux.

Comme le lait pur ne forme aucun dépôt au fond du vase qui le contient, on peut soupçonner

(1) Le *part*, accouchement des femelles des animaux.

qu'il est mélangé quand il a ce défaut. Pour s'en assurer, il ne s'agit que de soumettre le dépôt à quelques expériences. Si c'est de la farine, elle présentera, au moyen de la cuisson, une bouillie visqueuse, ayant l'odeur de colle, tandis qu'on aura une gelée si c'est de la fécule ou amidon.

On peut réduire toutes les espèces de lait les plus connues parmi nous, à deux classes distinctes; savoir, le lait des animaux ruminans, et le lait des animaux non ruminans. Le premier sert spécialement aux usages économiques, et le second est plus généralement employé en médecine.

Lait de vache. C'est celui qu'on peut le plus facilement se procurer : il fournit toutes les laiteries, et réunit tant de qualités, que, suivant l'expression de Venel, il est plus lait que tous les autres laits connus, et manifestement meilleur que celui de la femelle du chameau et du buffle, quoique, dans l'Inde, ce dernier soit préféré. C'est aussi avec le lait de vache qu'on prépare les beurres et les fromages les plus renommés de l'Europe.

Mais si le lait de vache possède en plus grand nombre les qualités génériques du lait, ces qualités dépendent de l'organisation de cette femelle, qui diffère, à quelques égards, de celle de plusieurs autres animaux de ce genre. Indépendamment du

volume de ses mamelles et de la dimension de ses trayons, elle fournit son lait à la première compression de la main, tandis que la plupart des autres animaux non ruminans ne le donnent qu'à leurs petits ou à ceux qui trompent leur instinct maternel.

Lait de brebis. Il est facile, à la simple inspection, de saisir la différence qui existe entre le lait de brebis et celui de vache : son toucher gras, et la manière dont il affecte l'organe du goût, ne permettent pas de les confondre.

Le beurre qu'on obtient du lait de brebis, quoiqu'abondant, n'a jamais une consistance bien solide. Sa couleur est, en été, d'un jaune pâle; il se fond aisément dans la bouche, et y laisse l'impression des huiles : il se rancit aisément, si on n'a pas la précaution de le laver à plusieurs reprises. Le caillé conserve un état gras et visqueux, n'est ni tremblant, ni gélatineux comme celui de vache. La quantité de lait que donne la brebis, quoique variable selon les années et les saisons, est estimée à trois quarts de livre, par jour, pour les deux traites; quelque temps après le part, et depuis juin jusqu'en août, après la tonte, elle éprouve une diminution sensible.

Lait de chèvre. Sa densité est plus considérable que celui de vache; à la vérité, il est moins gras que le lait de brebis. Son odeur et sa

saveur ne sont pas toujours agréables dans les premiers jours de son usage; mais on finit par le trouver excellent. Quand la femelle entre en chaleur, et que le bouc s'en approche, cette odeur et cette saveur sont plus marquées, surtout chez l'espèce qui porte des cornes.

La crême du lait de chèvre est d'un blanc mat; la petite quantité de beurre qu'on en obtient est ferme, d'une saveur douce et agréable, et se conserve plus long-temps frais que celui de brebis; mais le caillé est extrêmement abondant et d'une bonne consistance; aussi devient-il la base d'un objet de commerce assez intéressant.

On connoît la bonté des fromages du Mont-d'Or, et combien leur goût délicat les fait rechercher à Lyon, d'où on les envoie à Paris, en boîtes de sapin rondes et plates.

Les fromages cylindriques, appelés *cabrillaux*, dans le département du Cantal, sont aussi fabriqués avec du lait de chèvre, et le caillé en est si délicat, qu'il peut, par son association avec celui des autres animaux ruminans, en améliorer la qualité; c'est pour cela qu'on le fait entrer dans la composition des fromages de Sassenage.

Lait d'Ânesse. Son usage en médecine s'est conservé depuis les Grecs jusqu'à nous; l'analogie qu'il a avec celui des femmes, le rend infiniment recommandable dans une foule de circonstances

où l'art de guérir n'a pas un meilleur agent. Il faut que l'ânesse soit bien entretenue et nourrie d'herbes succulentes; alors son lait est fort sucré. Mais autant le lait des ruminans abonde en beurre et en fromage, autant le lait d'ânesse en donne peu. Ce n'est pas même sans difficulté qu'on parvient à obtenir ces deux produits : le premier est toujours mou, fade, blanc, se rancit et se liquéfie aisément, et ressemble beaucoup en hiver à une huile figée, le second présente un coagulum mou, sans consistance, et se précipite sous la forme d'un magma; en revanche, il est très-abondant en serum.

Lait de jument. Chez les Tartares russes, les cavales remplacent complètement les vaches laitières d'Europe; elles sont traites une, deux et trois fois par jour, leur lait chaud sert de médicament; on en fait du beurre, des fromages, et surtout une liqueur enivrante, tellement du goût de ces peuples, qu'ils font consister leur bonheur à en avoir toujours une grande quantité. C'étoit une pratique très-ancienne parmi eux, puisqu'au rapport de Marc-Paoli, vénitien, ils en préparoient, dès le treizième siècle, une boisson analogue au vin blanc.

La jument est dans la classe des femelles qui ne donnent leur lait qu'à la vue de leur nourrisson; mais ce lait, quoique moins séreux que ce-

lui d'ânesse, n'est cependant pas aussi riche en principes que celui des ruminans, et c'est peut-être pour cette raison qu'il est le premier qu'on se soit avisé de soumettre à la fermentation vineuse, pour en retirer par la distillation de l'alkool, et par l'acétification du vinaigre. Ces procédés, communiqués par les voyageurs, ont été perfectionnés en Europe et appliqués depuis à toutes les autres espèces de lait.

Colostrum est le nom que les médecins ont donné au fluide qui se sépare des mamelles, les premiers instans qui précèdent et suivent le part; il est demi-transparent, visqueux, gras, d'un blanc sale, d'une saveur fade, filant et ayant la consistance d'un sirop; le beurre qu'il renferme est abondant, presqu'orange, plus spongieux, plus adhérent à la crême, et moins agréable que le beurre ordinaire.

Le colostrum nouvellement trait, et mis sur le feu, se coagule avant d'arriver au degré de l'ébullition, et fournit une grande quantité de serum blanchâtre, ce qui le rapproche plutôt de l'état lymphatique que de celui du lait. Ce n'est donc que le quatrième jour après le part que ce fluide réunit toutes les conditions du véritable lait; il ne se coagule plus au feu, et n'en diffère absolument qu'en ce qu'il est moins riche en beurre, et plus abondant en serum.

Il n'est pas douteux, disent aujourd'hui les médecins, que cet état onctueux et lymphatique du lait ne soit une modification nécessaire à la composition de l'aliment que la nature destine au nouveau-né. Le colostrum, en sa qualité de corps gras, dissout, liquéfie une matière poisseuse, résineuse, accumulée dans l'estomac et les intestins, pendant le temps que le fœtus est resté dans le sein de sa mère; il la met en état d'être expulsée, et empêche que par son trop long séjour, elle n'occasionne des désordres qui deviendroient tôt ou tard préjudiciables au nouveau-né. On sait que les enfans, dès les premiers jours de leur existence, deviennent quelquefois très-jaunes et meurent, parce qu'alors le meconium animal (c'est le nom que porte cette matière) n'est pas entièrement évacué.

Le colostrum ne sauroit donc être considéré comme un fluide indifférent dans le cas dont il s'agit; il est destiné par la nature, et les proportions de ses parties constituantes, à exercer précisément les fonctions d'un véritable médicament, dont l'effet, en contribuant à l'expulsion du corps étranger à la vie de l'animal, dispose, pour ainsi dire, ses organes à recevoir et à préparer les nouveaux alimens dont il a besoin pour son accroissement et sa conservation.

C'est, sans doute, à cette qualité dissolvante

et relâchante du colostrum, et non aux matières âcres et au sel ammoniac, qu'il ne contient pas, qu'on doit attribuer l'espèce de dévoiement auquel sont exposés les nouveaux-nés qui le prennent. Les évacuations, loin d'être nuisibles à l'enfant, le purgent des matières qui lui occasionnent des tranchées, et le sirop de chicorée, que l'on prescrit souvent pour provoquer la sortie de ces matières, n'a jamais le succès du colostrum.

Loin de refuser le colostrum au nouveau-né d'après l'opinion des anciens, qui regardoient ce fluide comme vénéneux, on doit, au contraire, le lui administrer en totalité, pour qu'il puisse remplir les indications que la nature a eues en vue en le formant, et c'est contrarier absolument son vœu que d'en frustrer l'enfant, sous quelque prétexte que ce soit, puisque sa propriété légèrement purgative, est précisément une des qualités essentielles pour la destination qu'il est chargé de remplir.

Les villageois des environs de Paris ont coutume de traire les vaches dès l'instant qu'elles ont mis bas, et de leur faire boire la première traite, persuadés qu'elles ont besoin d'être purgées; la seconde traite est pour les veaux, auxquels on ne permet jamais de prendre les trayons, dans la crainte qu'ensuite la mère ne

refuse son lait à la trayeuse, et ne contracte pour son nourrisson un attachement qui opère toujours en elle une sorte de révolution, lorsqu'il s'agit de les séparer l'un de l'autre; mais dans ce cas peu importe; ces veaux ne sont pas destinés à former des élèves, ils sont condamnés à la boucherie.

Lait de beurre. La crême nouvelle, après avoir donné le beurre qui en formoit une des parties constituantes, ne présente plus qu'un fluide blanchâtre, d'une saveur, d'une consistance à peu près égale à celle du lait pur. Ce fluide est connu, dans les ouvrages, sous le nom de lait de beurre; dénomination fort impropre, puisqu'il ne contient pas un atome de beurre.

On l'appelle encore, dans les campagnes, *lait aigre;* mais ce nom ne lui convient pas davantage, car il n'a de saveur acide qu'autant qu'il a été séparé d'une crême ancienne. Ce n'est donc, à proprement parler, qu'un lait parfaitement écrémé, mais contenant tous les autres principes du lait.

Le premier devient souvent le salaire de la fille qui a battu le beurre; le second est employé à la soupe des gens, ou bien on en humecte le son dont on nourrit les animaux de basse-cour; ou bien, enfin, il sert d'aliment aux veaux, quand on ne les livre pas aux bouchers quelques jours

après leur naissance. Il seroit même possible d'en préparer les fromages communs, car, encore une fois, ce fluide n'est absolument autre chose que du lait moins la crême.

Les médecins assurent que, même dans cet état, il peut mériter la préférence sur le lait ordinaire, lorsqu'on veut l'administrer comme médicament à certains malades qui ne peuvent pas digérer la crême, ou du moins le lait qui en contient.

Lait maigre. C'est ainsi qu'on appelle dans les campagnes le serum ou la sérosité du lait, qui reste après la séparation du caillé ou de la matière caseuse.

Les habitans de la Grèce n'avoient pas d'autres boissons pour tempérer l'ardeur de la soif, que la chaleur de leur climat occasionnoit ; c'est quand il a une saveur un peu acide qu'il est bon de l'administrer dans les maladies inflammatoires, et qu'il devient l'excipient de beaucoup de remèdes.

Quoiqu'en apparence le lait maigre ne soit pas riche en principes, il n'en est pas moins un fluide très-composé, et il acquiert, par la clarification qu'on lui fait subir, une transparence parfaite: sa saveur est absolument différente de celle du lait dont il provient; sa couleur, lorsqu'il est

bien filtré, est quelquefois un peu jaune, quelquefois aussi elle tire sur le vert d'eau.

Abandonnée à elle-même pendant l'été, la sérosité du lait ne tarde pas à s'altérer, elle se trouble encore plus et contracte une saveur acide assez marquée. Dans cet état, elle a des propriétés caractéristiques qu'il est impossible de confondre avec celles des autres acides connus. On s'en sert spécialement pour opérer le blanchissage des toiles, etc.

Lait végétal. Les anciens qui croyoient beaucoup aux analogies, se persuadèrent que toutes les plantes qui fournissent un suc laiteux, quand on blesse leur parenchyme, possédoient une vertu comparable à celle des animaux. Dans cette opinion, ils prescrivoient l'usage de la laitue et de tous les individus de cette famille, aux femelles des animaux, et aux femmes qui avoient peu de lait (1); mais on conçoit que ce prétendu lait n'est autre chose qu'une matière résineuse, semblable, pour les qualités physiques, à celui que donnent l'ésule, les feuilles

(1) Si les anciens avoient eu l'idée que *prendre du lait* augmente le lait d'une nourrice, etc., ils auroient souvent ordonné de prendre du véritable lait dans ce cas, ce qu'ils n'ont jamais fait. Ainsi il est à croire qu'ils ne prescrivoient pas l'usage de la laitue et des plantes de ce genre, parce qu'elles sont *laiteuses*.

de figuier, et les autres plantes de ce genre (1).

On peut diviser en cinq classes les ustensiles nécessaires à une laiterie; savoir ceux servant :

1°. A traire les vaches;

2°. A couler, à contenir et à transporter le lait;

3°. A battre la crême et à *délaiter* le beurre;

4°. A saler et à fondre le beurre;

5°. A cailler le lait et à faire les fromages.

Les vases les plus convenables pour faire monter et recueillir la crême, sont ceux qui, très-étroits dans leur fond, sont très-évasés à leur partie supérieure. Il faut qu'ils aient environ quinze pouces par le haut et six pouces par le bas, et autant de profondeur.

Ils doivent être de faïence, de porcelaine, de bois, de marbre ou de fer-blanc. Ils ne doivent jamais être de cuivre ou d'étain.

La plus grande quantité de lait qu'une vache puisse fournir en été, pendant vingt-quatre heures, est évaluée à vingt-quatre pintes ou quarante-huit livres; mais le produit commun est de douze pintes; et quoique plus savoureux et plus abondant en été, le lait en hiver est plus crémeux.

---

(1) Extrait tiré du *Nouveau Cours d'agriculture.*

L'opération de traire exige des soins particuliers. L'animal étant brusqué, devient indocile et donne moins de lait. On doit exiger de la *trayeuse*, qu'avant de procéder à la traite, elle ait soin de se laver les mains, d'éponger le pis et les trayons avec de l'eau froide, pour les raffermir, et non avec de l'eau chaude; d'être sur elle d'une grande propreté, de conduire doucement la main depuis le haut du pis jusqu'au bas, sans interruption; de tirer alternativement les mamelons du même côté, et les deux du côté opposé; de changer d'instant à autre, et d'obtenir exactement jusqu'à la dernière goutte du lait.

Les laiteries n'ont pas toutes la même destination, c'est-à-dire que, dans toutes les localités, on n'y fait pas un même emploi de laitage.

Dans les environs des grandes villes, un fermier n'auroit aucun avantage à convertir son lait en beurre ou en fromage, il trouve un plus grand profit à le vendre tout chaud; des laitières viennent l'enlever tous les jours, et il n'en conserve que la quantité nécessaire à la consommation de son ménage; mais les fermiers éloignés de ces lieux de grande consommation, ne trouveroient point le débit journalier d'une grande quantité de lait; alors ils en fabriquent des fromages, comme dans la

Brie, à Neufchâtel, à Marolles, ou bien ils en font du beurre, comme à Isigny, à Gournay, etc.

Du beurre.

Comme le beurre est la partie grasse, huileuse et inflammable du lait, elle se sépare par le repos, monte à la superficie de la liqueur, s'y rassemble en masse fluide, et forme ce qu'on appelle la crême, qui, à force d'être foulée et battue, s'est dépouillée de la sérosité qu'elle contenoit, et a pris une consistance plus épaisse. Plus le lait contient de parties huileuses et grasses, plus il fournit de beurre. Le lait le plus nouveau trait et le plus gras, fait le meilleur beurre, et il faut environ dix livres de lait pour faire deux livres et demie ou trois livres de beurre.

Il faut beaucoup de propreté, et quelquefois un peu de patience pour faire le beurre; on met dans la baratte toute la crême levée dessus le lait, ou le lait même sans l'avoir écrémé; on l'y bat bien avec la batte-beurre, jusqu'à ce qu'il s'épaississe en masse; on prend cette masse, qui est le beurre, on la lave dans une terrine d'eau claire, et on la met en motte ou en pain, de telle grosseur et forme que l'on veut.

La baratte est un vaisseau fait de douves ou de terre cuite, large d'en-bas et assez étroit par le haut; on le couvre d'une espèce d'écuelle de bois d'un seul trou, au travers duquel on passe le manche d'un cylindre de bois, long de cinq pouces de diamètre et d'un pouce d'épaisseur, percé en plusieurs endroits, qu'on appelle batte-beurre; c'est avec ce bâton qu'on fait le beurre, à force de battre et de brouiller les parties du lait.

Dans les pays de pacage, où il se fait beaucoup de beurre, au lieu de baratte et de batte-beurre, on le fait dans un petit baril de forme cylindrique, posé horizontalement sur deux pieux de bois, qu'on tourne avec une manivelle de fer, dont la branche traverse et porte tout le baril.

Le beurre ainsi fait et bien lavé, celui qu'on voudra employer frais, doit être enveloppé d'un linge blanc, et porté au frais dans la laiterie. Quant à celni qu'on veut garder, il faut sur-le-champ le saler ou le fondre, comme on le dira ci-après : s'il étoit refroidi et durci, il ne seroit pas si bon, et ne se manieroit pas si aisément. C'est ainsi qu'on fait les beurres exquis qui viennent à Paris. Les beurres se mettent dans des petits pots de grès, et les beurres de provisions dans de longs pots aussi de grès, qu'on nomme

tallevannes, ou dans des tinettes, qui sont des vaisseaux de douves faits exprès, et plus larges en haut qu'en bas. Les tallevannes remplies de beurre, pèsent, suivant leur grandeur, depuis six livres jusqu'à quarante, et les tinettes, de uis vingt jusqu'à deux cents livres.

Pour faire le beurre promptement. Quand le beurre est long-temps à prendre dans la baratte, il ne faut qu'y mettre du lait de vache tout nouvellement trait et encore chaud, pour qu'il s'épaississe promptement.

Les chaleurs et les froidures sont également contraires à la coagulation; l'hiver, il faut battre le beurre auprès du feu; mais pas trop près, pour qu'il ne fasse qu'échauffer et animer les parties butireuses sans les cuire; et l'été, il ne faut que tremper de temps en temps la batte-beurre dans une terrine pleine d'eau fraîche et claire, pour rafraîchir et lier les parties huileuses et grasses du lait, que la chaleur a émoussées.

La mauvaise qualité du lait, qui a trop peu de parties butireuses et trop de sérosités, est quelquefois aussi la cause que le beurre ne se fait qu'avec bien de la peine : en ce cas, ce n'est que la patience, et le lait trait tout chaud, qui peuvent faire lier le peu de parties crémeuses et liantes qu'il y a dans ce lait.

Choix du beurre. Celui du mois du printemps est le plus estimé et le meilleur; ensuite, celui d'été, fait en août, celui du commencement de l'automne, et les autres vont après. On doit le choisir d'une saveur et d'une odeur douce et agréable, le plus frais battu qu'il se peut; plus il est nouveau, plus il est agréable et salutaire.

Pour servir le beurre proprement. Pour donner au beurre servi sur table un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées; ensuite on le passe à travers une étamine, et on le file dans une seringue de bois faite exprès, dont le bout est fermé par une plaque de fer percée de différens trous, afin que le beurre, passant à travers, en prenne les figures différentes. Au lieu de seringue, on se sert souvent d'une passoire de bois, ou on attache par un bout une grosse serviette claire à un crochet de fer, on met le beurre dedans, et on le fait filer à travers la serviette en le tordant; on le dresse après en rocher sur une assiette, d'autres jettent dessus des fleurs de buglose, dans la saison; on y met un peu de jus d'ail pour ceux qui l'aiment, avec du sel blanc bien menu.

Du beurre salé. Le sel donne du goût au beurre; il le conserve, parce qu'il en bouche les pores et empêche l'air d'y entrer et d'en dé-

sunir les principes; sans cela il devient âcre, huileux et désagréable.

Les beurres de mai et de septembre, sont ceux dont on fait ses provisions. On appelle beurre fin, ou beurre d'herbes, ceux qui sont faits dans le temps que les vaches sont en plein pâturage, sans se nourrir des fourrages : le beurre le plus frais est le plus aisé à manier et le meilleur à saler; on en prend environ deux livres à la fois, qu'on étend avec un rouleau sur une table bien nette, ou dans un de ces baquets bas et larges, dont bien des gens se servent pour pétrir le pain : on fait de ce beurre une abaisse épaisse d'un doigt, on la saupoudre de sel égrugé; ensuite on plie le beurre en trois ou quatre, et on le pétrit bien pour que le sel pénètre partout; on l'étend de nouveau, on le sale une seconde fois, et on le pétrit de même; et quand, en le goûtant on le trouve assez salé, il n'y a plus qu'à le mettre dans des tinettes ou dans des pots de grès; on l'y presse bien pour qu'il n'y ait point de vide, et que tout soit en masse. Quand le pot est plein, à quelques doigts près du bord, il faut y répandre de la saumure, c'est-à-dire, du sel fondu dans de l'eau, et la renouveler de temps en temps, parce que, par degrés, le beurre se détache du pot, sans quoi le beurre ne se conserveroit pas; il faut couvrir les pots de beurre de

quelques doubles de papier propre, et les mettre dans un lieu frais et hors de l'atteinte des animaux.

Le sel gris est meilleur pour saler le beurre, il lui donne moins d'âcreté et il sale d'un tiers plus que le blanc. On met ordinairement une livre de sel gris séché au four et broyé, sur douze livres de beurre. Comme le sel ne gâte rien, on en met plus que moins, surtout quand le beurre est de lait de vaches qui ont pâturé dans des pays marécageux; de même, s'il est fait pour être gardé long-temps, ou pour être transporté, il y faut beaucoup de sel, afin qu'il ne tourne pas à la graisse.

Du beurre fondu. Le beurre affiné ou fondu est bon pour l'usage journalier de la maison; on l'emploie même pour les salades au lieu d'huile, mais il ne vaut rien à manger sur le pain.

Pour en fondre, comme pour en saler, il faut le choisir frais et de bon goût, et le prendre du mois de mai, ou de septembre; mettre ce qu'on en voudra fondre dans un chaudron, sur un feu clair, modéré et toujours égal. Quand il commence à frémir, on le remue avec l'écumoire, pour empêcher qu'il ne lève, et l'on continue à le faire bouillir modérément, jusqu'à ce qu'il soit cuit; lorsqu'il l'est, on retire le chaudron de des-

sus le feu, on le laisse reposer un moment, et l'on voit s'il est clair comme de l'huile jusqu'au fond; pour lors on l'écume bien, et sans brouiller le fond, qui est le plus grossier, et qu'on emploie aux usages communs, on retire du chaudron tout le bon beurre, cuillerée à cuillerée, et on le met dans des pots de grès bien lavés, où on le laisse refroidir; on les bouche ensuite.

Le beurre fondu peut se garder bon deux ans entiers, quoiqu'on n'y mette point de sel, parce qu'il est purifié par le feu.

Des fromages.

Outre le sel employé comme assaisonnement des fromages, on introduit dans leur composition, différentes substances qui en font varier infiniment l'odeur, la saveur et la couleur; dans les Vosges, par exemple, on mêle aux fromages de Gérardmère, des semences de la famille des ombellifères; dans le pays de Limbourg, on y incorpore le persil, la ciboule et l'estragon hachés; les Italiens se servent du safran, pour colorer le fromage de Parmesan, et les Anglais, du roucou pour le fromage de Chester; d'autres sont dans l'usage de pratiquer, au milieu, une cavité qu'ils remplissent de vin de Malaga ou de Canarie; enfin, on fait des fromages à la rose,

au souci, à l'œillet; mais ce ne sont là que des accessoires, qui ne constituent pas essentiellement les fromages.

On fait encore des fromages avec le lait dont on a séparé la crême, pour en obtenir le beurre; on en fait avec le lait pur, tel qu'il sort des mamelles; enfin, on prépare, en ajoutant à ce lait, le quart, le tiers ou la moitié en sus de la crême d'un autre lait. Tous ces fromages offrent autant de qualités distinctes; mais l'espèce de lait et la manière de procéder, constituent encore d'autres nuances. Arrêtons-nous d'abord aux quatre points principaux, qui forment toute la théorie de leur fabrication. Ils consistent:

1°. A faire cailler le lait;

2°. A séparer le serum;

3°. A saler le caillé égoutté;

4°. A affiner le fromage.

De la présure. La liqueur contenue dans l'estomac, et l'estomac lui-même de la plupart des ruminans, ont la propriété de faire cailler le lait; cette matière est communément employée dans les fromageries, sous le nom de présure.

Pour la préparer, on ouvre la caillette, c'est-à-dire le dernier estomac des veaux; on en détache les grumeaux, on les lave dans l'eau fraîche, et on les essuie dans un linge bien propre; et après les avoir salés, on remet le tout dans la

caillette, qu'on suspend au plancher, pour la faire sécher et s'en servir au besoin.

Quelle que soit la composition de la présure et de la forme, il est bien important d'en modérer la dose, surtout en été; sans cette précaution, la pâte du fromage ne réunit pas les conditions essentielles; lorsqu'on l'emploie par excès, elle se présente en grumeaux désunis, sans consistance, et ne retient pas assez la crême, qui se sépare de la sérosité, en moindre quantité; au contraire, le serum tient plus au caillé, et n'est pas suffisamment dépouillé de matière caseuse; une présure à odeur forte produit encore un mauvais effet.

Il faut d'autant plus de présure, que le lait est plus gras, plus épais et qu'il fait froid; car celui auquel on a enlevé la crême pour faire du beurre, est plus facile à congeler. Au reste, c'est à la fermière intelligente à se régler sur ce point, d'après son expérience particulière, qui seule est capable de la guider et de l'instruire.

Du caillé. Séparé spontanément ou artificiellement de la sérosité, le caillé offre un aliment très-recherché dans certains pays; les Lapons, surtout, en mangent en très-grande quantité. Pour l'obtenir, ils ajoutent au lait récemment trait, du serum aigri. Quelle que soit la présure dont on se sert, il convient de mettre le lait dans

un endroit frais, l'été, et de le tenir au contraire chaudement lorsqu'il fait froid, afin de faciliter l'affermissement du caillé, et son entière séparation d'avec la sérosité.

Lorsque c'est la présure sèche qu'on emploie, on la délaye dans un peu de lait, et avec une cuillère de bois, on la mêle exactement dans toute la masse du fluide. Après quelques heures, et au moyen du repos, la coagulation s'opère.

Dès que le lait est suffisamment pris, on le laisse reposer plus ou moins de temps, suivant la saison, afin que le serum dispersé dans la masse du caillé, se rassemble, et puisse en être séparé en inclinant doucement le vase.

Le caillé, débarrassé d'une partie de sa sérosité, est enlevé avec une cuillère de bois percée de trous, et distribué par portions dans des éclisses d'osier, à travers lesquelles le petit-lait s'écoule librement, en prenant la forme du moule qui le contient; insensiblement, le caillé se ressuie, et acquiert assez de consistance pour se détacher facilement, et être renversé sens dessus-dessous dans d'autres éclisses, également percées de trous de toutes parts: ils y restent encore à peu près le même espace de temps. De ces éclisses dépendent la forme et le volume qu'on veut donner aux fromages.

Quand le caillé est suffisamment ressuyé, et

qu'il a acquis la consistance d'un fromage en forme, on le sépare de l'éclisse. Pour cet effet, on le renverse sur des tablettes ou clayons à jour, couverts de paille : on entoure communément ces clayons d'une toile forte et à tissus lâches, non-seulement pour laisser un libre courant à l'air, et par conséquent à l'évaporation de l'humidité surabondante, mais encore afin de le garantir des mouches qui accourent de toutes parts, alléchées par l'odeur du gaz vineux qui s'exhale au loin.

Salure du caillé. Préparé comme on vient de le dire, le caillé s'altéreroit bientôt si on ne se hâtoit d'y ajouter un condiment. Celui auquel on a recours ordinairement, est le muriate de soude (sel marin); mais il faut toujours l'employer avec modération, et dans un état sec, pour faciliter sa dissolution et sa pénétration insensible dans toutes les parties du caillé. La quantité qu'il convient d'en mettre, ne sauroit encore être déterminée que par l'expérience et l'habitude journalière.

Lorsque le caillé a la consistance requise, on en ratisse la surface, et on le recouvre avec du sel. Le lendemain, on retourne le fromage, et on procède de la même manière que la veille, afin de saler également l'autre surface et les côtés qui n'avoient pas reçu le sel. Enfin, on

répète cette opération jusqu'à ce que le fromage ait pris la juste quantité de sel qui lui convient; ce qu'on reconnoît par la dégustation, et surtout lorsqu'il n'en absorbe plus. Alors on distribue le caillé salé sur des espèces de claies ou rayons faits comme une échelle, et rangés près des murs de la fromagerie; on y met de la paille de seigle, sur laquelle on arrange les fromages, de manière qu'ils ne se touchent par aucun point.

Ainsi arrangés et distribués, les fromages sont retournés tous les deux jours, pendant environ deux mois, de manière que la paille qui étoit inférieure la veille, devienne supérieure le lendemain, et se sèche à son tour. Alors cette opération n'est plus répétée que tous les huit jours, en observant de renouveler la paille et de laver les claies, dans la crainte qu'elles ne communiquent quelque mauvais goût.

Affinage des fromages. Pour parvenir à cette perfection des fromages, on les porte dans un endroit frais et humide, ayant soin de les garantir des souris, des chats, et surtout des insectes qui y déposent leurs œufs.

Il y a certains fromages disposés à sécher trop vîte; pour prévenir cet inconvénient, quelques fabricans en frottent la surface avec de l'huile; d'autres les recouvrent de lie de vin, ou mieux

encore, d'une enveloppe de linge imbibé de vinaigre. Souvent aussi, quand les fromages ne sont pas d'un grand volume, on les entoure de feuilles d'ortie ou de cresson, qu'on renouvelle de temps en temps; quelquefois aussi de foin tendre, qu'on humecte d'eau tiède en les retournant souvent.

Ceux qui n'ont pas de localités propres à ces opérations, tiennent les fromages exposés à l'air, sur une claie suspendue dans leur chaumière; et pour les faire affiner, ils les plient dans du foin mouillé avec une lessive de cendres : mais il arrive très-souvent que la fermentation devance le temps fixé par leur calcul, et que la pâte a contracté un goût fort avant l'époque de la vente.

Une fois les fromages affinés, on les enlève de dessus la claie, on les expose sur des planches, dans un endroit où ils ne sèchent ni trop, ni trop peu; il faut surtout observer que ces planches ne soient point de pin, de sapin, ou d'autres bois résineux de cette espèce, parce que le fromage en contracteroit bientôt le goût et l'odeur.

Il y a des caves reconnues propres à bonifier les vins qui y séjournent; elles n'ont pas moins d'influence sur les fromages : il n'y a guère que ceux d'une durée éphémère qui soient susceptibles de s'affiner quand ils se ramollissent. Il faut les transporter dans un lieu plus sec, et

ainsi alternativement de la cave au grenier, suivant leurs espèces et leur température : on les conserve, par ce moyen, dans le meilleur état.

Le fléau le plus destructeur des fromages, de ceux surtout obtenus sans le secours de la cuisson, ce sont les mites; elles éclosent sous leurs croûtes et s'y multiplient à l'infini. On sait combien cet inconvénient en diminue la valeur, et en restraint le commerce à une classe de consommateurs peu difficiles sur l'aspect et sur le goût, pourvu que les prix n'en soient pas trop élevés.

Plusieurs moyens ont été proposés pour prévenir la vermification si commune dans les fromages; les plus efficaces consistent à travailler la pâte à des heures et dans des endroits à l'abri des mouches, à entretenir la propreté, la fraîcheur et l'obscurité dans les caves, et à frotter la surface des fromages avec un linge une fois par semaine, et à laver les planches sur lesquelles ils sont distribués.

Des fromages privés de la sérosité au moyen de la compression.

Pour obtenir ces fromages, il ne s'agit que de briser le caillé dès qu'il est formé, et de contraindre le serum, qui s'y trouve dissé-

miné comme dans des lames, dans des cellules particulières, à se séparer promptement; d'où résulte une pâte qui prend de la consistance à mesure qu'elle se dépouille du fluide qui lui donnoit l'état mou et tremblant; cette pâte devient susceptible d'être maniée et distribuée dans des moules, à travers lesquels s'égoutte insensiblement le restant d'humidité, que l'effort des mains et des presses n'a pu extraire.

Après que la présure a produit son effet, ceux qui opèrent, se servent d'une lame de bois, en forme d'épée, pour diviser en tout sens les parties du caillé qui nagent dans la sérosité; et avec les bras qu'ils plongent dans la masse, ils tournent sans interruption, compriment et forment un gâteau qui se précipite au fond du vase dont il prend bientôt la forme; on l'en retire, on le serre fortement entre les deux mains sur une table, et on le met encore égoutter; on le comprime de nouveau au moyen d'une pierre d'un certain poids, qui achève d'en dégager le superflu du petit-lait.

Lorsqu'il ne fait pas chaud, la pâte du caillé reste ainsi pendant deux ou trois jours placée près du feu; elle augmente alors de volume; il s'établit dans l'intérieur de la masse un mouvement de fermentation, des yeux, des vides occasionnés par l'air qui se dégage, et tels qu'on les

observe dans une pâte levée; on dit alors que le caillé est passé ou soufflé, et on l'appelle *tomme*; c'est dans cet état qu'on le sale.

Au sortir de la presse, les fromages sont transportés à la cave, et l'on a soin de les retourner tous les jours, afin que le sel continue à se diviser et à se distribuer uniformément. Quand la surface est trop sèche, il faut l'humecter avec le petit-lait chargé de sel: c'est un supplément qu'on leur administre. Au bout d'un certain temps de séjour à la cave, on essuie la mousse qui recouvre la surface des fromages, et on râcle avec la lame d'un couteau, la croûte qui se trouve au-dessous; elle est d'abord mollasse, mais elle acquiert insensiblement la consistance et la couleur désirée.

Des fromages privés de la sérosité, au moyen de la compression et du feu.

Dans les deux genres de fromages dont il a été question jusqu'à présent, la matière caseuse ne subit pas l'action du feu; il suffit d'exposer le caillé sur des vaisseaux à claire-voie pour les premiers, et d'employer les efforts d'une presse pour les seconds. Cette opération a pour objet d'amener la pâte à un état de consistance, telle qu'on puisse la manier, la figurer et la saler; mais lorsqu'on veut ajouter encore une per-

fection à cette pratique, il faut nécessairement employer la cuisson.

On met, pour cet effet, le lait destiné à faire du fromage, dans une chaudière exposée à l'action d'un feu modéré ; on enduit ensuite de présure toutes les surfaces de l'écuelle plate, qu'on plonge dans le lait et qu'on remue en tout sens.

Aussitôt que la présure, aidée de la chaleur, a imprimé son action au fluide, on enlève le lait de dessus le feu, et on le laisse en repos ; il se coagule en peu de temps : on sépare une portion de serum, et on en conserve suffisamment pour cuire à une douce chaleur la masse divisée en grumeaux : on agite, sans discontinuer, avec les mains, les écuelles et les moussoirs dont on se sert pour la base.

La pâte est parvenue à son point de cuisson, quand les grumeaux qui nagent dans la sérosité, ont acquis un degré de consistance un peu ferme, un œil jaunâtre, et font ressort sous les doigts ; il faut alors retirer la chaudière de dessus le feu, remuer toujours, rapprocher en différentes masses les grumeaux, et exprimer le petit-lait le plus exactement possible. Cette première opération terminée, on distribue les grumeaux dans des moules, et on emploie l'effort de la presse pour achever d'en faire sortir toute la sérosité, et les

réunir, de manière à former un corps d'une homogénéité parfaite.

Pour introduire le sel dans le caillé cuit, favoriser sa solution et sa pénétration, il faut retourner les fromages, et leur donner une autre forme moins large que celle où ils ont été d'abord moulés; ils restent dans cette seconde forme pendant trois semaines ou un mois, sans être comprimés par les bords; on se borne à les maintenir dans leur contour, on les sale tous les jours, en frottant de sel les deux bords et une partie du contour; à chaque fois on resserre les moules, et lorsqu'on s'aperçoit que les surfaces n'absorbent plus le sel, ce qui s'annonce par une humidité surabondante, on cesse d'y en mettre; on retire les fromages du moule, et on les porte en réserve dans un souterrain.

Fromages de lait de chèvre, dits du Mont-d'Or.

En voici la recette :

Aussitôt que le lait est refroidi, on y met de la présure, environ une cuillerée à café sur deux bouteilles de lait; quand le petit-lait surnage, on met le caillé dans la forme, dont le fond est garni de feuilles; lorsqu'il est égoutté, on le retourne et on le sale des deux côtés, on le sort de la forme, on le laisse sécher, et on

le garde autant qu'on veut dans un endroit frais en été, et sec en hiver; de temps en temps on le retourne.

Voici la manière de préparer la présure dont on se sert pour les fromages : on met une vessie de veau dans une bouteille de vin blanc, et on y ajoute une pincée de sel; on peut s'en servir tout de suite.

Fromages au lait de vache promptement faits.

Il faut prendre à midi la crême du lait tiré le matin, la mêler avec autant de lait tout chaud trait, y mettre de la présure délayée dans de l'eau salée : quand le tout est bien mêlé, qu'il a reposé une bonne heure, et que la présure a fait son effet, on dresse le caillé avec une cuillère dans une éclisse haute, et garnie dans le fond d'un linge bien long; on laisse égoutter ce fromage pendant deux ou trois heures, ensuite on le renverse sur une assiette, et on ôte le linge. On y met quelquefois de l'eau de fleurs d'orange, ou du lait d'amandes.

Ce qu'on appelle en Allemagne *lait de beurre*, se prépare ainsi pour les déjeûners : On prend le lait d'où l'on a extrait le beurre, on y laisse quelques petites particules de beurre qui y surnagent, et ensuite on y met moitié crême, ce

qui forme un breuvage excellent, dans lequel on trempe du pain.

Quand on prend le lait de beurre pour sa santé, on n'y met point de crême, et on n'y laisse point de particules de beurre.

On trouve en Bourgogne, surtout dans le Bourbonnais, une espèce de laitage délicieux, qu'on apprête ainsi : On prend du lait nouvellement tiré, que l'on met dans de grandes terrines très-étroites du bas, et très-larges du haut; on met ces terrines dans un four dont on vient d'ôter le pain, et on les y laisse jusqu'à ce que le four soit tout à fait refroidi; on laisse bien monter la crême, qui forme sur les terrines une peau très-épaisse; ensuite on lève cette crême, on la met par couches sur un plat, jusqu'à ce qu'il y ait assez de couches pour former une élévation pareille à celle d'un gros fromage; on mange cette crême avec du sucre.

Quelques-uns, avant de mettre les terrines au four, font bouillir légèrement le lait, et le versent ensuite dans les terrines pour les mettre au four : de cette manière, la crême est plus épaisse et a plus de goût. Ce lait écrémé est assez bon; on en fait à la campagne de la soupe pour les domestiques.

On assure que le lait trait le soir est meilleur que le premier lait du matin, tiré au réveil de

la vache; on prétend que ce premier lait est grumeleux et malsain. En 1791, on donna en France une médaille à un homme de campagne, pour cette observation.

CHAPITRE IV.

Du pain.

On fait du pain de trois sortes dans les fermes : le premier, de pur froment, moulu à blanc, pour les maîtres; le second, moitié froment ou petit blé, passé au gros bluteau, et moitié seigle, qui le tient frais long-temps, pour les domestiques. Le troisième est fait avec du son, pour les chiens. Dans la plus grande partie des fermes, il ne s'en fait que de deux sortes : celui de la maison, commun à tous, et celui des chiens.

Il n'y a pas de profit à faire le pain blanc chez soi : le pain de boulanger est toujours mieux fait et ne coûte guère plus; les servantes savent toujours faire le pain de la maison; on pétrit ce pain plus ferme, il résiste et nourrit davantage; on a soin d'avoir toujours du pain rassis, d'une cuite sur l'autre. Pour faire de bon pain et plus sain, le blé doit être vieux et bien sec. Si on place le blé dans un endroit humide, il ramoitit et se gonfle, il ne se moud pas aisément, il graisse les meules, et le son n'en est jamais bien net de farine, qui n'est pas même de garde. Il faut aussi que le blé ait été bien vanné et criblé; les criblures servent pour la volaille. On aura l'attention

de ne pas mettre son blé le premier au moulin, après que la meule a été rebattue, car la farine sort d'entre les meules toujours pleine de gravier, et le moulin rend plus de son que de farine, à cause des trop grands jours que fait la pointe du marteau, en rebattant les meules; on attendra qu'il y ait eu quelques mesures de blé de moulues. Quand le moulin est en bon train, il y a de l'économie à faire moudre de la farine pour long-temps; car la farine vieille fait plus de profit que la nouvelle; on la conserve sèchement dans les fariniers ou grands tonneaux bien fermés, afin que la poussière et les souris n'y puissent entrer. Le moulin qui va le plus vîte, ou qui moud le blé plus promptement, rend plus en farine qu'en son.

Il se fait encore d'autres pains plus légers ou mollets, dont le détail a plutôt rapport à la pâtisserie qu'à la boulangerie.

Manière de faire le pain, et des différens fromens. Pain de froment pur.

Les eaux les plus légères sont toujours les meilleures pour la façon du pain; ainsi, en général, celles des puits, des sources et des fontaines sont à préférer à celles des rivières; l'eau de la rivière de Seine est la plus légère de toutes les eaux.

Pour faire le pain, il faut avoir un levain pesant deux ou trois livres plus ou moins, suivant la quantité de pain qu'on veut faire. Ce levain n'est autre chose qu'une pâte crue, gardée pendant sept ou huit jours, et qui s'est aigrie; il est indispensable d'en avoir pour faire du pain, sans quoi on ne pourroit y réussir. Ce levain se prend ordinairement de la pâte de la dernière fournée de pain qu'on a faite, soit de froment, de méteil, ou autre nature de pain qu'on veut faire. Ce levain, en s'aigrissant, fermente et fait fermenter la pâte où on le met. Les uns y mettent du sel, d'autres du vinaigre, d'autres du verjus et des pommes sauvages, de la levure ou écume de bière (celle-ci fait le pain plus léger qui s'appelle mollet), tous acides qui provoquent la fermentation. De quelque manière qu'on fasse le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conserver; pour cela on le couvre de farine, et on le met au pied du lit, entre la paillasse et le lit de plumes, ou autre lieu chaud. Les Flamands font leur levain, en mettant bouillir du froment dans de l'eau dont ils écument la mousse qui surnage; ils la laissent épaissir en l'employant en pâte, où elle fait un pain fort léger. Les boulangers se servent plus souvent de l'écume de bière, qu'ils détrempent avec de la farine, pour en faire le pain mollet.

Un setier de farine de blé pèse avec le son deux cent quarante livres ; il fait ordinairement cent quatre-vingts et cent quatre-vingt-dix livres de pain. Un boisseau de farine bien moulue, doit faire seize livres de pain. Pour faire du pain, mettez la quantité de farine que vous voulez dans une huche qui sert à le pétrir ; rangez votre farine des deux côtés de la huche, laissant un vide dans le milieu, où vous mettrez le levain ; ensuite faites chauffer, à y souffrir aisément la main, la quantité d'eau qu'il vous faut ; jetez-la dans le milieu de la huche, pour détremper le levain, et lorsqu'il sera bien délayé, vous en formerez petit à petit, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme, que vous laisserez au milieu de la huche, prenant soin de la couvrir d'une serviette ; renversez dessus les deux côtés de farine qui restent, puis la couvrez du couvercle de la huche. Si c'est en hiver, et que le froid soit un peu fort, il faut couvrir le levain de quelque chose de chaud, et même on met quelquefois un réchaud de feu par-dessous, afin que le levain ait plus de chaleur pour fermenter. Cela se fait ordinairement le soir, et le lendemain matin, on fait la pâte de cette manière : On fait encore chauffer de l'eau comme pour le levain ; on relève sa farine comme elle étoit en premier lieu, et on ôte la serviette qui est des-

sus; on jette l'eau qui est dans le milieu sur le levain; on le délaye encore bien, en sorte qu'il n'y ait point de grumeaux : quand le tout est bien délayé, on forme la pâte du reste de la farine; mais surtout on prend garde de ne point mettre trop d'eau, de peur que la farine ne manque, ce qu'on appelle noyer le meûnier. Il est même à propos d'en garder un peu, pour tourner le pain. Quand toute la pâte est faite, on la laisse dans la huche, et on la couvre d'une nappe. Si c'est en hiver, on fait chauffer la nappe, et on la couvre encore d'autre chose; et si le froid se faisoit trop sentir, on mettroit un réchaud de feu sous la huche. On laisse la pâte en cet état une heure ou une heure et demie, ensuite on met le feu au four; et pendant qu'il chauffe, on tourne le pain de la grosseur qu'on le souhaite, et on le met sur une table, avec un drap dessous, faisant en sorte que les pains ne se touchent point l'un l'autre. Pour éviter cela, on peut se servir de sébilles ou de paniers longs ou ronds, selon la forme qu'on veut donner aux pains, et couvrir le pain d'un drap. Comme on cuit tous les huit jours à la campagne, il faut garder un peu de pâte pour faire le levain. On le couvre de farine, comme nous avons dit, et on le met toujours dans un endroit chaud; il ne se garde bon qu'une quinzaine de jours; et quand il est

trop aigri, et qu'on n'en peut avoir d'autre, on y met, pour le détremper, de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire, afin d'animer la chaleur qui le fait fermenter. Il est nécessaire de bien manier la farine, pour que tout se tourne en pâte sans grumeaux ; plus la pâte maniée est pétrie vîte et mollement, plus le pain est léger et agréable au goût; au lieu que celle du pain de ménage se pétrit moins et plus lentement, ce qui la rend plus ferme. Pour peu qu'on ait d'expérience à faire du pain, on connoît à la vue quand la pâte est assez levée. Quelques personnes, en faisant cette pâte, y enfoncent le poing jusqu'au fond, et ils la croient suffisamment revenue, lorsque le trou fait avec le poing se remplit de lui-même.

Chacun se sert de ce que le terroir lui donne pour chauffer le four. Toutes les matières combustibles y sont propres (1). On prendra seulement garde, en le chauffant, de ne point brûler le bois partout en même temps, mais tantôt d'un côté et tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon. Le four doit être chaud également; lorsqu'il l'est trop, le dessus du pain brûle, et le dedans ne cuit point. On connoît qu'un

(1) A l'exception des bois vernissés ou peints, qu'il est défendu de mettre au four.

four est chaud, lorsqu'il est également blanc partout, ou lorsqu'en frottant un peu fort avec un bâton contre le carreau ou la voûte, il en sort des étincelles : pour lors on cesse de le chauffer. On ôte les tisons et les charbons, rangeant quelque peu de brasier à côté de la bouche du four, et on le nettoie avec la patrouille ou l'écouvillon (c'est une perche au bout de laquelle on attache quelques morceaux de vieux linge, qu'on mouille dans l'eau claire, et qu'on tord avant de s'en servir); après cela, on bouche le four un peu de temps, pour lui laisser abattre sa chaleur, qui noirciroit le pain si on l'y enfournoit tout de suite; et lorsqu'on juge que cette ardeur est un peu ralentie, on ouvre le four pour enfourner le pain le plus promptement et le plus proprement possible : on commence par les plus gros pains, dont on garnit le fond et les bords du four, gardant le milieu pour y placer le pain le plus léger, s'il y en a, autrement il brûleroit; et c'est par ce milieu qu'on finit d'enfourner; ensuite il faut avoir soin de bien boucher le four de crainte que sa chaleur ne se dissipe. Deux bonnes heures et demie après, temps nécessaire environ pour cuire le pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il est assez cuit, et particulièrement par-dessous, ce qu'on appelle

avoir de l'âtre ; en le frappant du bout des doigts, s'il résonne, ou s'il est assez ferme, c'est une marque qu'il sera temps de le tirer : sinon on le laissera encore jusqu'à ce qu'il soit tout à fait cuit. Il ne faut tirer le gros pain du four que quatre heures après qu'il aura été enfourné : on verra alors s'il est cuit, comme on vient de le dire pour le pain bourgeois ; car sans une parfaite cuisson, toute sorte de pain est désagréable et malfaisant : s'il n'est pas cuit, il sent la pâte, et s'il l'est trop, il devient sec, dur, et perd son goût. Quand il est bien cuit, on le tire du four et on le pose sur la partie la plus cuite, afin qu'il se réhumecte en se refroidissant. Par exemple, s'il a trop de chapelle, c'est-à-dire, si la croûte de dessus est trop élevée, ce qui arrive ordinairement lorsqu'on n'a pas écouvillonné le four, on met le dessus du pain dessous ; au lieu que s'il est égal, on l'appuie contre le mur, en le posant sur le côté qui est assez cuit.

Le pain bien levé et cuit à propos diffère d'un pain sans levain, non-seulement parce qu'il est moins compact, moins pesant et d'une saveur plus agréable, mais encore parce qu'il se trempe plus facilement, et qu'il ne fait point une colle visqueuse ; ce qui est d'un avantage infini pour la digestion.

Le pain ne doit être renfermé que lorsqu'il est refroidi tout à fait. On l'enferme dans une huche, ayant surtout attention de le poser sur le côté, afin qu'étant ainsi rangé, il puisse avoir de l'air également partout. Bien des personnes le laissent indifféremment sur une table, où jamais il ne se conserve si bien que lorsqu'il est enfermé à propos ; car il sèche trop en été, et en hiver il y est trop exposé à la gelée. Pendant les grandes chaleurs, la huche sera placée dans un endroit frais, afin d'empêcher le pain de moisir.

L'économie veut qu'on ait toujours d'avance, pour les domestiques, une demi-fournée de pain vieux ; et de ce nouveau, il faut manger d'abord les plus mal faits et les moins cuits, car les plus cuits se rassouplissent avec le temps.

Tout pain rassis, remis au four, regagne un peu de la bonté qu'il a perdue depuis qu'il a été cuit, et, pourvu qu'il soit mangé promptement, il semblera nouveau ; mais si on le gardoit, il sécheroit et diminueroit de qualité.

Pain de méteil.

Ce pain est fait de moitié farine de froment et de seigle ; il a un goût agréable, mais il est moins nourrissant que celui de froment. Comme le seigle est rafraîchissant, il tient le ventre libre.

Pain d'orge.

La farine d'orge ne se pétrit pas si aisément que les autres, et le pain d'orge est toujours sec, facile à s'émietter et peu nourrissant; il contient quantité d'acides, et est lourd sur l'estomac. Il est très-rafraîchissant, mais il cause beaucoup de vents. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y emploie, et de la manière de le pétrir. Il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, suivant la saison, et bien tourner la pâte : le levain contribue aussi beaucoup à le faire fermenter. On fait ce pain de même que celui de froment ou de méteil. Cela regarde la farine d'orge employée seule, parce que, mêlée avec la farine d'autres blés, elle n'est plus difficile à mettre en œuvre : on s'en sert ainsi beaucoup à la campagne, et elle réussit assez bien.

Pain d'avoine.

Le pain d'avoine est lourd, peu agréable et rude, lorsqu'il n'y entre point de meilleure farine. On y mêle quelquefois de la farine de fèves ou de pois, mais c'est dans l'extrême nécessité : ces farines mêlées ne se lient qu'à force d'être maniées.

Pain de millet et de panis.

On en mange dans beaucoup de pays de

landes et de montagnes. Ce pain ne se pétrit pas comme les autres. On commence d'abord par faire moudre le millet, puis on en prend la farine, qu'on met dans une chaudière où il y a de l'eau : il en faut cinq ou six pintes pour quatre livres de farine. On mêle bien le tout ensemble, puis on le met bouillir sur le feu jusqu'à ce qu'il s'élève du fond de la chaudière; pour lors on remue fortement cette pâte avec un bâton, jusqu'à ce qu'elle soit cuite de manière qu'elle se rompe, et c'est alors qu'elle en est meilleure et plus délicate : on l'ôte ensuite de la chaudière, on la coupe par morceaux et on la mange. Ce pain, dit-on, n'est pas mauvais; mais il faut en faire tous les jours de nouveau, parce que, n'étant pas cuit au four comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns y mêlent de la farine de froment; cependant ceux qui ont coutume d'en faire le trouvent meilleur lorsqu'il n'y entre que de la farine de millet. Les montagnards en font leur repas en le mêlant dans du petit-lait salé, ou avec du fromage. Cette nourriture seroit d'un grand secours en bien d'autres endroits, si le millet y croissoit communément.

Le pain de panis se fait comme celui de millet, et a les mêmes qualités, puisque le panis est une espèce de blé, qui ne diffère du millet qu'en ce que les grains du panis sont en grappes. Il croît

en été en moins de quarante jours; il aime les terroirs sec, légers et sablonneux; et comme il est fort chaud, il vient encore plus vîte que le millet. L'un et l'autre de ces grains font un pain aussi sec et aussi facile à s'émier que la cendre. Quelques-uns fricassent leur pain de panis avec de l'huile ou du beurre, et d'autres le mangent avec du lait ou du bouillon de viande.

Pain de riz.

Pour faire ce pain, on moud le riz avec du seigle, puis on pétrit la farine à l'ordinaire. Quelques-uns y ajoutent de la farine de millet; mais le pain ne profite pas tant que lorsqu'il n'y a que de la farine de seigle mêlée. Cela se pratique dans les pays où le riz croît en abondance.

Pain de blé de Turquie, ou de maïs.

Ce blé vient assez communément dans certains départemens de France, surtout dans les provinces connues autrefois sous le nom de Franche-Comté, Bourgogne et Bresse. Le pain s'en fait de la même manière que celui de blé. Il est difficile à digérer quand on n'y est point accoutumé; mais lorsque l'estomac y est fait, on en mange comme d'autre; le goût n'en est pas des plus agréables, mais on l'estime plus que le pain d'orge pur. Il est à désirer qu'en France on cultive ce grain

plus qu'on ne fait. On parlera de sa culture en son lieu.

Pain de grains mélangés avec des pommes de terre.

On prend vingt-cinq livres de farine de froment, de seigle ou d'orge. On y délaye un peu de levain avec assez d'eau chaude pour en former une pâte extrêmement ferme, qu'on laisse fermenter comme un levain ordinaire. Il faut avoir vingt-cinq livres de pommes de terre préalablement cuites, on les mêle toutes chaudes au levain et à un demi-quarteron de sel fondu dans un peu d'eau. Quand le mélange sera suffisamment pétri au moyen d'un rouleau de bois, on les divisera par pains de trois ou quatre livres; dès qu'ils seront bien levés, on les enfournera, ayant la précaution de chauffer moins le four, et d'y laisser la pâte plus long-temps.

Ce procédé consiste donc à n'employer la farine que sous forme de levain, à y mêler les pommes de terre aussitôt qu'elles sont cuites, sans avoir besoin de les peler et de les réduire en poudre; à y ajouter l'eau pour pétrir, à tenir la pâte extrêmement ferme, et à ne la mettre au four que quand elle est parfaitement levée. La pomme de terre, mêlée ainsi avec le levain au sortir du chaudron, conserve sa chaleur quel-

que temps, et la pâte qui en résulte est plus solide, moins grasse, et par conséquent lève mieux et plus promptement.

On peut peler les pommes de terre pour avoir un pain plus blanc et plus délicat; mais ce travail long et embarrassant n'est pas absolument nécessaire, il n'en résulteroit jamais la différence qu'il y a du pain blanc au pain bis, car la proportion de la pelure à la pulpe de la racine n'est pas à beaucoup près la même que celle du son au grain.

Pain de pommes de terre sans mélange.

Prenez huit onces d'eau chaude, dans laquelle on délaye un peu de levain; ajoutez-y une livre de pulpe de pommes de terre et autant de leur amidon, et portez le mélange dans un endroit tempéré. Au bout de cinq à six heures, ou moins, suivant la saison, il est en état de servir de levain, dès qu'il exhale une odeur plus ou moins vineuse. Pour préparer la pâte, on place le levain au milieu de l'amidon, environné de la pulpe divisée par morceaux, l'un et l'autre dans la proportion du double du levain. On délaye ce levain avec de l'eau chaude, à laquelle on ajoute un gros de sel par livre de mélange. Quand tout est confondu par le pétrissage, on fait subir à la pâte les différentes opérations qui peuvent aug-

menter sa viscosité et sa ténacité. Le pain de pommes de terre est donc composé de moitié amidon et moitié pulpe, d'un demi-gros de sel par livre de mélange; l'eau qui forme le cinquième environ de la masse générale, se dissipe en entier durant la cuisson; en sorte que, pour obtenir une livre de ce pain, il faut neuf onces d'amidon et autant de pulpe de pommes de terre. Aussitôt que la pâte est pétrie, il faut la diviser, la façonner en pain, et la distribuer par livre ou par demi-livre, dans des sébilles ou des paniers d'osier, revêtus intérieurement de toile bien saupoudrée de petit son : on expose ces paniers deux ou trois heures dans un endroit chaud, ensuite on les met au four selon les formes ordinaires.

Pain-d'épice.

Prenez quatre livres et un quart de bon miel, une livre et demie de sucre en poudre, trois quarterons d'amandes douces pelées et pilées, demi-once de muscade, le tout en poudre; la râpure d'un citron, la quatrième partie d'une dragme de cardamomum. Faites premièrement cuire le miel sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il devienne presque noir, prenant garde qu'il ne brûle. Pour bien connoître s'il est cuit,

il en faut mettre un peu sur une assiette, et s'il se lève bien avec un couteau, il est cuit : ajoutez-y pour lors le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu, puis mettez-y les amandes pilées et les autres épiceries, avec de la fleur de farine à discrétion ; battez bien la pâte pendant qu'elle est chaude, sur le coin d'une table ; quand elle est bien battue, il faut mettre de la farine, en sorte que la pâte ne tienne plus aux mains ; saupoudrez les moules de fleur de farine, et formez proprement vos pains, pendant que la pâte est encore chaude ; car si on la laissoit refroidir, elle durciroit, on ne pourroit plus la manier. Il faut ranger les moules sur des feuilles de cuivre ou de ferblanc, les dorer de miel, et les mettre au four.

Autre recette inédite de pain-d'épice, comme on le fait en Suisse.

Faites chauffer deux chopines de miel ; on prend l'écorce d'un citron coupé en petits morceaux, et un quarteron d'amandes coupées de même, deux gros de potasse qu'on écrase en poudre, parties égales de cannelle, de clous de gérofle et de muscade ; les trois parties doivent peser deux ou trois gros. Quand le miel est bouillant, on le met dans une terrine, on y jette de la farine, en remuant jusqu'à ce que

le miel soit un peu plus que tiède ; ensuite on y jette la potasse, et puis les mélanges ci-dessus, en remuant toujours. On ajoute de la farine, jusqu'à ce que la pâte ait assez de consistance pour être travaillée ; on l'étend jusqu'à ce qu'elle soit épaisse de 4 ou 5 lignes. On coupe la pâte dans la forme qu'on veut donner aux petits gâteaux : après quoi, on les range sur une plaque de fer sur laquelle on a jeté de la farine, afin que la pâte ne s'attache pas après. On les met dans le four, on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient levés et cuits, ce qui doit durer un bon quart d'heure. Il faut avoir soin, en faisant ces gâteaux, de ne pas mettre les ingrédiens dans le miel, quand il est trop chaud, parce que le potasse se calcineroit, et si le miel étoit trop froid, la potasse ne se fondroit pas. Pour essayer la chaleur du four, on y jette un peu de farine quand il est chauffé ; si la farine noircit, c'est qu'il est trop chaud ; il faut que la farine devienne d'une belle couleur jaune.

Si ces gâteaux n'étaient pas légers et comme meringués, il faudroit y mettre plus de potasse qu'on ne l'a prescrit.

Dans toutes ces recettes, il faut un peu d'expérience ; il est rare qu'on réussisse dès la première fois, mais on y parvient sûrement de la deuxième ou troisième, parce qu'il y a toujours à

la première fois quelque chose de la prescription qui n'est pas assez clairement expliqué (quelque soin qu'on y apporte), ou mal compris, ou mal exécuté.

CHAPITRE V.

De la Pâtisserie.

La pâtisserie est en général très-malsaine; les brioches, les tourtes et les petits pâtés à la viande, et toutes les pâtisseries feuilletées sont de pernicieux alimens; mais les pâtisseries plus massives, sèches et croquantes, telles que les flans, et même ce qu'on appelle le *gâteau de plomb*, sont infiniment moins malsaines. Les pâtisseries d'un autre genre, très-légères et dans lesquelles il n'entre ni beurre ni graisse, telles que les gaufres, les meringues, les biscuits, ne sont point malsaines. Ainsi je ne donnerai que les recettes de ce genre de pâtisseries. Le lieu du monde où l'on fait la meilleure pâtisserie, est Berlin : celle des plus habiles pâtissiers de Paris ne peut lui être comparée. On dit qu'une des choses qui contribue à sa perfection, est la farine d'épautre qu'on emploie pour la faire, au lieu de la farine de froment.

Voici une recette éprouvée de gaufres très-légères et excellentes, telles qu'on les fait en Allemagne.

Pour six gaufres, vous prenez un quart de pinte de bonne crême que vous battez beaucoup,

après cela vous y mettez deux onces et demie de farine et un peu de jus de citron, puis vous faites fondre du beurre pour en graisser la forme ou gaufrier; remplissez la forme de votre pâte, et faites-la cuire sur un bon feu. Pour voir si elle est assez cuite, vous ôtez la forme du feu un instant, et s'il en sort de la fumée, la gaufre est bonne, et vous la sortez avec précaution du gaufrier.

Gâteaux de mille ans, qui se conservent bons très-long-temps: on en a conservé plusieurs pendant trois mois, qui, au bout de ce temps, étoient toujours excellens. Recette de Berlin.

Prenez une livre de beurre (1); faites-la fondre, mais non roussir, et laissez-la un peu refroidir; prenez un citron râpé, une livre de sucre râpé aussi, et trois œufs, blancs et jaunes; mêlez bien tout cela, ajoutez-y autant de fine farine qu'il en faut pour pétrir et étendre la pâte, que vous étendrez avec une roulette; et lorsqu'elle aura l'épaisseur d'un manche de cuillère, vous la découperez en morceaux, que vous dorerez avec un jaune d'œuf mêlé avec de l'eau; ensuite vous mettrez au four peu après que le pain en aura été ôté.

---

(1) Je ne sais si la *livre* de Berlin répond exactement à la nôtre: je n'ai fait ces gâteaux qu'à Berlin.

Gâteau d'amandes.

Mettez sur une table un litron de farine ; faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs, blancs et jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées très-fin : pétrissez le tout ensemble, et formez-en un gâteau à l'ordinaire; faites-le cuire, et glacez-le avec du sucre et la pelle rouge.

Gâteau de Savoie.

Mettez quatorze œufs dans une balance, et de l'autre côté autant de sucre fin ; ôtez le sucre et mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs ; ôtez la farine pour la mettre à part, cassez les œufs, mettez les jaunes dans une terrine et les blancs dans une autre ; mettez avec les jaunes le sucre que vous avez paré, et un peu de citron vert râpé, de la fleur d'orange grillée et hachée ; battez le tout ensemble pendant une demi-heure ; ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés et la farine parée que vous mêlez doucement, en remuant à mesure le gâteau avec le fouet. Vous avez une casserole de moyenne grandeur et profonde, que vous frottez d'abord avec du beurre affiné ; essuyez-la bien avec un torchon, et y mettez du beurre

affiné, pour qu'il s'étende partout; mettez-y votre gâteau, et le faites cuire au four d'une chaleur modérée pendant une heure et demie. Quand il sera cuit, vous le renverserez doucement sur un plat; s'il est d'une belle couleur dorée, vous le servez dans son naturel; et s'il avoit trop de couleur, il faudroit le glacer avec une glace blanche, qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf, et le jus de la moitié d'un citron; battez le tout ensemble dans une assiette de faïence avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, et vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau. Ne servez que lorsque la glace sera sèche.

Poupelin.

Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau, un demi-quarteron de beurre, une écorce de citron, un peu de sel; placez la casserole sur le feu; lorsque l'appareil sera prêt à bouillir, vous passerez un litron de farine au tamis, et vous en mettrez dans la casserole autant que l'eau en pourra boire; quand la pâte sera épaissie, vous la laisserez refroidir; après, vous casserez un œuf dedans, vous le mêlerez avec votre pâte, vous en mettrez jusqu'à ce que votre pâte soit molle; beurrez une casserole pour contenir la pâte, vous la ferez cuire à un four; il faut que

le poupelin soit un peu sec ; vous le retirerez du feu, et vous le servirez.

Biscuits ordinaires.

Prenez huit œufs que vous mettrez dans une balance et autant pesant de sucre de l'autre côté ; pesez aussi la farine en mettant la pesanteur de quatre œufs, et la mettez ensuite sur une assiette ; cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, et les jaunes dans une autre, avec le sucre, pendant une demi-heure ; ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés ; mêlez-les avec le sucre, ensuite vous y mettez peu à peu et légèrement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits ; vous avez des moules de fer-blanc ou de papier, qui sont bien beurrés en-dedans avec du beurre affiné ; mettez-y votre pâte, ne les emplissez qu'aux deux tiers, jetez du sucre fin dessus, et les faites cuire au four, d'une chaleur douce, pendant une demi-heure ; quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirerez des moules à demi-froids.

Meringues.

Prenez quatre onces de pistaches, six blancs d'œufs et trois onces de sucre en poudre ; pelez les pistaches et les mettez à l'étuve ; lorsqu'elles sont

bien sèches, pilez-les au mortier jusqu'à ce que la pâte en soit déliée, en y ajoutant de temps en temps un peu de blanc d'œufs; battez vos six blancs en neige; ajoutez-y le sucre, et mettez un moment le mélange sur des cendres chaudes, en les retirant de temps en temps, et remuant toujours; ajoutez ensuite la pâte de pistaches, et lorsque le tout est bien incorporé, vous posez des feuilles de papier sur des plaques de fer-blanc; vous y mettez des cuillerées de la pâte à la distance d'un demi-pouce les unes des autres; vous les saupoudrez de sucre fin mis dans une poudrette, et faites cuire à une chaleur très-douce; quand elles sont cuites, vous les levez avec un couteau de dessus le papier, et les mettez à l'étuve sur des tamis, pour les entretenir sèches.

CHAPITRE VI.

Cuisine des enfans.

Je vais donner d'abord la cuisine que l'on devroit faire pour les enfans, et les personnes au régime. Il faut retrancher de cette cuisine, du moins d'habitude, le beurre, la chose du monde la plus malsaine lorsqu'il a bouilli, et surtout *roussi*, et plus malsaine encore lorsqu'il n'est pas tout frais. C'est pourquoi la nourriture des pensions est à la fois mauvaise et malsaine. On y met du beurre et de la graisse dans tous les ragoûts, et il ne faudroit pour la santé, ni ragoût, ni beurre. Si l'on se décidoit à retrancher le beurre, on trouveroit dans ce retranchement une grande économie, et la cuisine seroit saine et meilleure au goût, non pas meilleure dans ce sens, que celle d'un bon cuisinier, mais certainement très-préférable à celle d'une pension, où l'on prodigue la graisse et le beurre fort.

Voici les principes de cette cuisine simple et parfaitement saine :

1°. De la viande tendre, et qui ne soit jamais hasardée, ainsi que le poisson.

2°. Jamais, ou presque jamais de beurre : les

légumes au gras, au bouillon bien dégraissé, au maigre, à la crême sans beurre, et ils sont excellens de cette manière.

3°. Jamais de champignons, de truffes, de morilles, et rarement du poivre.

4°. Du rôti chaud ou froid, ou des grillades

5°. Pour toutes sauces, l'huile et le vinaigre et quelquefois un peu de moutarde. Ne manger les asperges, les choux-fleurs, les artichauts, les haricots verts, les lentilles, etc., qu'à l'huile et au vinaigre, ou à l'eau.

6°. En poisson, jamais d'anguilles, et beaucoup de perches et de limandes bien fraîches.

Vous savez, mes enfans, que tel est notre régime, et c'est surtout à ce genre de vie que vous devez votre brillante santé. J'ai été quelquefois malade, ce qu'il faut attribuer aux chagrins, aux inquiétudes, à des veilles et à un travail souvent forcé; mais sans ce régime, je n'existerois plus depuis long-temps. Je vais commencer par cette cuisine si simple et si sage, ensuite j'en donnerai une autre plus recherchée.

CUISINE DES ENFANS ET DES GENS SOBRES.

Soupe aux herbes sans beurre.

On met dans une casserole, sur un fourneau, une grande quantité d'herbes d'oseille, de cer-

feuil, de pissenlits, quelques oignons, deux ou trois navets, une laitue, un poireau, une racine de céleri, et cinq ou six carottes râpées : tout cela dans une pinte d'eau, c'est-à-dire, plein la casserole; on fait bouillir tout cela à petit feu, et très-long-temps, en remuant de temps en temps avec une cuillère de bois : il faut que cela cuise doucement, pendant deux heures au moins; ensuite on passe dans une passoire : l'on a un bouillon assez épais et d'un goût excellent, que l'on verse sur du pain rassis, coupé en tranches minces, après l'avoir légèrement salé. On y peut ajouter quelquefois la liaison d'un jaune d'œuf bien frais. Mais d'habitude, il vaut mieux la manger sans liaison.

Soupe allemande, dont on a pris la recette dans une ferme du Holstein.

On prend du pain blanc que l'on rompt par petits morceaux; puis on y met assez de lait pour que le pain en soit bien mouillé; ensuite on fait fondre du beurre, en faisant bien attention qu'il ne roussisse point; après cela, il faut frire le pain blanc dans le beurre fondu; mais il faut prendre garde qu'il ne s'attache pas à la poêle. Ensuite on le fait refroidir, on y met deux blancs d'œufs et quatre jaunes : à mesure qu'on y met les œufs, on pétrit bien cette pâte, puis avec une cuillère

on en prend des morceaux de la forme de la cuillère, on les met dans le bouillon bouillant; quand ils sont cuits, la soupe est faite. Ces morceaux de pâte cuits ont la forme, l'apparence et le goût des quenelles les plus délicates : on ne met point de pain dans cette soupe.

Soupe allemande au sagou.

On lave le sagou deux fois dans de l'eau froide, et une troisième fois dans de l'eau chaude. Ensuite on le met au feu, en y ajoutant quelques tranches de citron et un peu de cannelle. On laisse bouillir une heure et demie; cela se réduit à moitié, on remplit avec du bon vin rouge, on met du sucre, on fait bouillir encore une demi-heure, et le potage est fait. Cette soupe est fortifiante et très-saine. On peut la prendre à déjeûner; la dose de sagou pour une personne est d'une bonne demi-tasse de sagou dans une cafetière de deux tasses d'eau. On peut faire aussi ce sagou à l'eau : on y met alors un peu plus de citron, ou le jus de trois oranges; alors en passant le sagou dans une passoire, et laissant refroidir, on a une très-bonne gelée d'orange, beaucoup plus saine que la gelée ordinaire.

Potage à la citrouille.

Prenez un quartier de moyenne citrouille, ôtez-en la peau, et tout ce qui tient après les

pepins, coupez-la par petits morceaux, mettez-la dans une marmite avec de l'eau, et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, et qu'il ne reste plus d'eau; mettez-y un peu de sel : ensuite faites bouillir une pinte de lait, et mettez-y du sucre ce que vous jugerez à propos; versez votre lait sur la citrouille, couvrez le plat, et le mettez sur de la cendre chaude, pendant un quart d'heure, pour que le pain ait le temps de tremper, ayant soin qu'il ne bouille pas; en servant, vous y mettez le reste de votre bouillon, bien chaud : ce potage est rafraîchissant et bon pour la poitrine.

Potage à la semoule.

Mettez dans une casserole du bon bouillon, que vous aurez eu soin de passer auparavant au tamis, pour le dégager de ses parties hétérogènes et trop grasses; quand il bouillira, vous verserez votre semoule dedans, et vous la tournerez avec une cuillère, afin d'empêcher la semoule de se mettre en grumeaux; vous la retirerez du feu après une demi-heure, si elle se trouve assez cuite; dégraissez surtout votre potage.

Potage au chapon au riz.

Prenez un chapon que vous viderez et flamberez légèrement; après l'avoir bridé avec une grosse aiguille, et lui avoir assujéti les cuisses

et les pattes, vous le mettez dans une casserole remplie de bouillon; lorsqu'il est écumé, vous y mettez deux carottes, deux oignons, deux clous de gérofle, une demi-livre de riz, lavé à cinq ou six eaux; faites bouillir le tout à petit feu pendant deux heures; débridez ensuite votre volaille, mettez-la dans la soupière, et versez votre riz par-dessus, ayant soin d'en ôter les carottes et les oignons. Tâchez que votre potage soit d'un bon sel.

Bisque.

Vous aurez quarante ou cinquante écrevisses que vous laverez à huit ou dix eaux; vous les mettrez dans une casserole avec du sel, du gros poivre, de la muscade râpée et un demi-quarteron de beurre; placez-les sur un feu modéré, vous les sauterez ou remuerez pendant un quart d'heure. Vos écrevisses cuites, laissez-les égoutter et retirez-en les chairs que vous pilerez; vous aurez soin de faire crever du riz dans du bouillon ou de l'eau; vous égoutterez le riz et le mettrez dans le mortier avec vos chairs d'écrevisses: le tout bien pilé, mettez-le dans une casserole, et le délayez avec un peu de bouillon passé à l'étamine; votre purée faite, délayez-la avec du bouillon, afin qu'elle ne soit ni trop épaisse ni trop claire; pilez ensuite les coquilles d'écrevisses,

mettez-y un peu de jus, et passez cette purée dans une étamine, elle aura alors une couleur rouge. Vous la mettrez dans une casserole sur un feu doux; tenez vos purées chaudes et qu'elles ne bouillent point, mettez vos croûtes dans votre soupière, et versez du bouillon bien chaud sur votre pain avant de servir; ensuite versez votre première purée sur le pain, et versez celle des coquilles sur votre potage. Cette soupe est assez saine, mais très-échauffante.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un poisson de vinaigre, un peu de poivre, un peu de thym, faites réduire à moitié; alors vous ajouterez cinq cuillerées de bouillon, faites réduire encore, et mettez le sel nécessaire.

Rémolade.

Ayez plein ou demi-verre de moutarde que vous délayerez dans un vase; mettez-y un peu d'échalottes, joignez-y six cuillerées d'huile, trois de vinaigre, du sel et du poivre, délayez le tout ensemble, et mettez-y deux jaunes d'œufs crus, que vous remuerez avec votre rémolade; tournez-la bien, afin que votre sauce soit bien liée.

Autre sauce.

Mettez dans une casserole un verre de vin

blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, un peu d'ail, de l'estragon, deux clous de gérofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart d'heure, dégraissez ensuite et passez au tamis.

Il ne faudroit pas se servir souvent de ces sauces, qui sont échauffantes; mais de loin en loin, elles ne sont nullement malsaines.

Ragoût allemand très-bon.

Pour trois personnes, vingt petites pommes de terre, ou douze grosses, cuites à l'eau la veille. On ôte la peau et on les râpe; on y met très-peu de sel et un peu de râclure de pain; on casse trois œufs qu'on délaye bien à part, on y met deux pincées de muscade en poudre; ensuite on jette ces œufs mêlés dans les pommes de terre, on mêle bien le tout, et puis on fait fondre du beurre gros comme un œuf; et quand il est fondu, on le jette dans le mélange, on met du sucre en poudre. Cela fait, on a sur le feu un pot d'eau bouillante, on prend dans une cuillère un morceau du mélange, on le jette dans l'eau bouillante, on jette ainsi dans l'eau, par cuillerée, tout le mélange: on retire ensuite ces bou-

lettes que l'on met dans une compote de poires cuites à l'eau et au vin rouge.

Manière d'accommoder les épinards et la chicorée.

Vous épluchez bien vos légumes, vous les lavez et les égouttez, ensuite vous les jetez dans de l'eau bouillante, vous les y laissez jusqu'à ce qu'ils soient cuits : ayez attention que l'eau bouille toujours, ce qui tient les épinards toujours verts. Mettez-y un peu de sel ; quand ils sont cuits, égouttez-les et jetez-les promptement dans l'eau fraîche ; puis, lorsqu'ils sont refroidis, pressez-les et hachez-les ; ensuite vous mettrez de la crême dans une casserole, et vos légumes assaisonnés dedans ; laissez-les cinq minutes sur le feu, en remuant avec une cuillère de bois ; mettez-y alors un peu de farine, et mouillez-les avec de la crême, mais de manière qu'il ne reste point de sauce et qu'ils soient bien humectés. Mettez-y un peu de sucre, remettez-les un moment sur le feu. On accommode la chicorée de la même manière, et lorsqu'on veut ces légumes au gras, on met du bon bouillon à la place de la crême.

Veau à l'étouffade.

Il se fait dans un four de campagne : on entoure le veau de marrons rôtis, de pommes de

terre, de carottes, de navets, d'oignons, de racines de céleri, un bouquet de thym et de marjolaine : tout cela en quantité ; on y met du bouillon, et on fait cuire à petit feu ; on larde très-légèrement le veau, cinq ou six lardons un peu gros suffisent. Si ce mets étoit difficile à préparer, on le trouveroit l'un des meilleurs de la cuisine. Il faut observer que les carottes ne sont bonnes à manger que lorsqu'on les dépouille extérieurement, et qu'on les réduit à moitié de leur grosseur. On peut faire cette opération avec un couteau, mais il y a une petite machine de cuisine destinée à la faire.

Fricassée de poulets.

Vous videz les poulets, et vous les flambez sur la braise ; puis épluchez-les, coupez-les proprement, mettez-les dans l'eau tiède, changez plusieurs fois d'eau, et égouttez-les ; après cela mettez-les dans une casserole avec de l'eau fraîche, faites-les tremper, ensuite mettez-les sur le feu pour les blanchir, écumez-les bien, jetez-les après cela dans l'eau froide, lavez et égouttez-les dans un linge. Vous gardez l'eau dans laquelle ils auront été blanchis ; vous la laissez reposer, ensuite passez-la au tamis pour en mouiller votre fricassée. Mettez les poulets dans une casserole avec un morceau de beurre,

et mettez-les au feu, en les remuant bien; lorsqu'ils ont passé au beurre sans être roussis, vous les saupoudrez bien légèrement d'un peu de farine, en les remuant toujours; mouillez-les à l'eau que vous avez réservée; assaisonnez-les en y ajoutant un bouquet de persil et d'estragon, et faites-les cuire. Quand vous serez prêt à servir, formez une liaison de jaunes d'œufs et de crême, que vous mêlerez à votre fricassée sans la faire bouillir; ajoutez-y un jus de citron.

Ce ragoût, n'étant point dans les *principes* de notre cuisine, ne sera pour nous qu'un extraordinaire, et alors, comme toutes les choses rares, il nous paroîtra le mets le plus recherché.

Les pannequets. Recette inédite.

Mettez dans un vase deux cuillerées à bouche de farine, que vous détremperez avec un peu de crême; mettez-y neuf jaunes d'œufs et sept blancs, que vous détremperez bien, puis sucrez; ajoutez-y une pinte de crême ou d'excellent lait, et passez le tout à l'étamine, en frottant fort avec une cuillère de bois. Vous prendrez un quarteron de beurre, que vous mettrez dans une petite casserole, placée sur un feu très-doux, et que vous écumerez bien pour le clarifier. Faites un pinceau de plumes, gros

comme le doigt, et frottez votre poêle de beurre à chaque pannequet que vous ferez. S'il est trop délicat, et qu'il s'attache à la poêle, prenez une demi-cuillerée de farine avec un jaune d'œuf, que vous détremperez et que vous mettrez dans la poêle. S'il est trop épais, ajoutez-y un peu de crême. La mesure d'un pannequet est d'une petite cuillère à ragoût. Vous ferez attention, lorsqu'ils cuisent, s'il se forme beaucoup de petits trous; c'est la marque qu'ils sont assez cuits. Alors prenez une assiette, renversez-la, puis jetez les pannequets l'un sur l'autre à mesure que vous les faites; après cela saupoudrez-les de sucre en poudre, et glacez-les avec une pelle rouge.

Crême fouettée.

Mettez une pinte de crême fraîche dans une terrine avec du sucre en poudre et le blanc d'un œuf frais, fouettez bien le tout ensemble avec un petit balai de bouleau; et à mesure que la crême monte, levez ce qui est monté avec une écumoire et dressez-la en pyramide dans une jatte; ensuite on la garnit tout autour de lardons d'écorce de citrons verts confits. On peut, en les fouettant, y mettre un peu d'eau de fleur d'orange, ou de vanille en poudre. Il faut observer que tout ce qu'on fait à la vanille n'est

d'un goût agréable que lorsqu'on y met très-peu de vanille : dès que ce goût est tout à fait décidé, il est âcre et en même temps très-fade.

Pour faire avec de la crême fouettée des mousses très-agréables, on procède ainsi : Faites fondre dans du vin de Malaga, ou du bon marasquin, ou d'autres liqueurs, un bon morceau de sucre dans un pot de fer-blanc; mettez-y de la crême selon la quantité de petits pots que voulez faire; battez le tout avec des verges, ôtez l'écume ou crême montée, dont vous remplirez les petits pots; vous recommencerez à battre la crême à chaque pot que vous ferez.

Le blanc-manger.

Prenez des amandes, suivant la quantité de petits pots que vous voulez faire; émondez les, et jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche; ensuite égouttez-les et pilez-les, en y mettant quelques gouttes d'eau de temps en temps, de crainte qu'elles ne tournent en huile; après les avoir bien pilées, mettez-les dans un vase, ajoutez-y autant de petits pots d'eau que vous voulez avoir de ces petits pots de blanc-manger; laissez-les bien détremper, et versez ensuite le tout dans un linge fort que vous tenez à deux pour passer le lait d'amandes qui doit être épais; repassez

cela plusieurs fois, en pressant toujours fortement. Ensuite vous mettez dedans de la colle de poisson chaude ; remplissez après vos petits pots, et mettez-les à la glace ou au froid pour qu'ils prennent.

Voici comme on prépare la colle de poisson.

Prenez un bâton de colle de poisson, gros comme le doigt, et qui sera suffisant pour quinze ou seize pots; battez-la bien avec un marteau pour la mettre en petits morceaux; vous la mettez dans une casserole avec eau suffisante, vous la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue, chose qui demande une bonne heure; vous la faites réduire à la valeur d'un petit pot, et vous la passez dans un tamis de crin ou de linge, et on la garde ainsi pour l'usage (1).

---

(1) Pour l'office, voyez à la suite de la cuisine ordinaire.

CHAPITRE VII.

CUISINE ORDINAIRE.

Miroton.

Coupez votre bœuf, cuit dans la marmite, ou de la veille, en tranches fort minces; mettez dans le plat sur lequel vous devez le servir, deux cuillerées de coulis, avec de l'oignon, du persil, de la ciboule, des câpres, des anchois, une petite pointe d'ail ou d'échalotte, le tout haché très-fin, auxquels vous ajouterez du sel et du gros poivre; arrangez dessus vos morceaux de tranches de bœuf, et assaisonnez-les par-dessus comme vous avez fait par-dessous; couvrez votre plat, et faites-le bouillir à petit feu sur un fourneau, pendant une demi-heure, plus ou moins, et servez à courte sauce.

Hachis de bœuf.

Prenez trois ou quatre oignons, que vous hacherez très-fins, et les mettrez dans une casserole, avec un peu de beurre; passez-les sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; mettez-y deux pincées de farine, que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur; mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc, du sel et du poivre; laissez bouillir jusqu'à ce

que l'oignon soit cuit, mettez-y votre bœuf haché, faites-le bouillir assez de temps pour qu'il prenne goût avec l'oignon; au moment de servir, vous y verserez un filet de vinaigre, ou une cuillerée de moutarde.

Fricandeau de veau à la bourgeoise.

Prenez une tranche de rouelle de veau, épaisse de deux doigts, que vous piquerez par-dessus avec du lard; faites-la blanchir un moment dans l'eau bouillante, et ensuite mettez-la cuire avec du bouillon et un bouquet garni. Quand elle est cuite, retirez-la de la casserole, pour dégraisser la sauce; passez cette sauce dans un tamis, faites-la réduire sur le feu, jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus; vous y mettrez votre fricandeau, pour le glacer; quand il sera bien glacé sur le côté du lard, dressez-le sur le plat que vous devez servir; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis et très-peu de bouillon; ayez soin que votre sauce soit d'un bon goût, et servez dessous le fricandeau.

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

Des ris de veau.

Les ris de veau sont un manger très-délicat; ils entrent, de plus, dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans de l'eau tiède, les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, et les mettez dans tel ragoût que vous jugerez à propos.

On s'en sert, piqués de petit lard, cuits à la broche ou en fricandeau.

Fraise de veau.

Après avoir fait dégorger votre fraise dans de l'eau froide, vous la mettez dans un chaudron d'eau bouillante; quand elle a bouilli un bon quart d'heure, à peu près, vous la replongez dans l'eau froide; après qu'elle est entièrement refroidie, vous la ficellerez, et vous la mettrez cuire dans un blanc; au défaut de blanc, vous pouvez la faire cuire avec de l'eau, des carottes, des oignons, deux clous de gérofle, du laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et de ciboules, un verre de vinaigre, du sel; il faut deux heures pour cuire votre fraise : la sauce que l'on emploie ordinairement est celle du vinaigre bouilli avec du sel et du poivre fin; comme la fraise est très-fade par elle-même, il faut que l'assaisonnement soit très-fort.

Côtelettes de veau en papillottes.

Coupez les côtelettes un peu minces, et mettez-les dans des carrés de papier blanc, avec

sel, poivre, persil, ciboules, champignons, échalottes, deux petits oignons, le tout haché très-fin, de l'huile ou du beurre; tortillez le papier autour de la côtelette, et laissez sortir le bout; beurrez le papier en dehors; faites-les cuire à petit feu sur le gril, après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes; servez avec le papier qui les enveloppe.

Jus de veau.

Mettez dans le fond d'une casserole un peu de lard, quelques tranches d'oignons, et des morceaux de veau minces par-dessus, et faites-les suer à très-petit feu; attachez ensuite sans être brûlés, et les mouillez avec du bouillon; faites-les bouillir une demi-heure, ensuite vous les passerez au tamis, et vous vous en servirez comme bon vous semblera.

Toutes sortes de jus se font de cette façon.

Côtelettes de mouton sautées.

Vous ôtez de vos côtelettes la peau et les os, excepté l'os de la côte, en leur donnant une forme ronde du côté du filet; faites en sorte de les approprier tellement qu'on puisse prendre la côtelette avec les doigts, sans toucher à la viande; mettez-les dans votre sautoir et assaisonnez-les; vous versez dessus du beurre tiède. Au moment

du service, vous placerez votre sautoir sur un feu ardent, ayant soin de tourner vos côtelettes. Pour les cuire à propos, cinq ou six minutes suffisent; lorsqu'elles sont fermes, vous les retirez du feu; servez dessous une sauce liée, dans laquelle vous mettrez un jus clair, et au milieu de vos côtelettes de petites racines tournées.

Côtelettes de mouton grillées panées.

Vous préparez vos côtelettes comme celles ci-dessus; après les avoir assaisonnées de sel, de gros poivre, vous les trempez dans du beurre tiède; quand elles en seront imbibées, vous les saupoudrerez de mie de pain, ayant soin qu'elles en prennent suffisamment; vous les déposez ensuite sur un couvercle de casserole, en y remettant de la mie de pain dessus et dessous. Un quart d'heure avant de les servir, vous les mettez sur le gril, à un feu un peu chaud; il faut avoir soin, surtout, que vos côtelettes ne cuisent pas trop, et que votre mie de pain brûle. Dressez-les avec un jus clair dessous.

Cochon de lait rôti.

Plongez votre cochon de lait dans un chaudron d'eau chaude, où vous pourrez endurer le doigt; frottez-le avec la main. Si la soie s'en va, vous le retirez de l'eau; vous le retrempez un

instant, et toujours vous enlevez les soies ; quand il n'en reste plus, vous le faites dégorger pendant vingt-quatre heures, vous le pendez ensuite et faites sécher.

Ainsi préparé, farcissez-lui le ventre d'un gros morceau de bon beurre, muni de fines herbes, et accompagné de ciboules, oignons piqués de clous de gérofle; embrochez-le ensuite, arrosez-le sans cesse d'huile vierge, pour lui faire prendre une belle couleur, et servez.

Poulet à la Tartare.

Flambez et videz-le ; faites-le refaire sur le feu et le coupez par moitié ; cassez-lui un peu les os et faites-le mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre ; mettez avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; sel, poivre. Trempez-le dans le beurre, et le panez de mie de pain ; faites-le griller à petit feu, et servez à sec, ou avec une bonne petite sauce claire.

Poulets à l'estragon.

Faites blanchir un demi-quart d'heure une bonne pincée de feuilles d'estragon, retirez-les à l'eau fraîche, hachez-les fin après les avoir pressées; flambez et épluchez deux poulets, videz-les et en prenez les foies que vous hachez, et les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'es-

tragon haché, sel, gros poivre; mettez une petite farce dans le corps des poulets; mettez-les dans une casserole après les avoir troussés avec leurs pattes pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre; mettez une barde de lard sur l'estomac et les faites cuire à la broche, enveloppés de papier. Quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole, avec deux fois gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent; servez sur les poulets.

Pigeons à la broche.

Après avoir vidé et flambé vos pigeons, vous les épluchez et les bridez; mettez-leur sous la barde une feuille de vigne, si c'est en automne; une demi-heure suffit pour les cuire.

Pigeons à la crapaudine.

Prenez de bons pigeons, dont vous trousserez les pattes en-dedans; s'ils sont gros, vous les couperez en deux, sinon vous ne ferez que les fendre par-derrière et les aplatir sans beaucoup casser les os; faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché; faites-leur prendre l'as-

saisonnement le plus que vous pourrez, et les panez de mie de pain; mettez-les sur le gril, et les arrosez du reste de leur marinade; faites-les griller à petit feu, et d'une belle couleur dorée. Quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon : Vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus; pilez bien le tout ensemble, et faites-en sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mêlez avec bouillon, sel, gros poivre; faites chauffer et servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus, en mettant une autre sauce claire et un peu piquante. A la place d'huile, vous pouvez vous servir de beurre, saindoux ou bonne graisse de pot.

Perdrix aux choux.

Vous avez deux ou trois perdrix que vous plumez et videz; vous les flambez légèrement; piquez-les de moyens lardons, assaisonnés de sel, gros poivre; vous leur troussez les pattes et les bridez.

Mettez dans une casserole, avec vos perdrix, des bardes de lard, une livre de petit lard bien blanchi et bien nettoyé, un cervelas, quelques tranches de veau; couvrez vos perdrix de bardes de lard; ajoutez quelques carottes et oignons, deux clous de gérofle, deux feuilles de laurier;

faites blanchir vos choux ; ficelez-les, pressez-les et mettez-les par-dessus vos perdrix ; vous les couvrirez de bardes de lard ; un rond de papier beurré, plein deux cuillerées à pot de bouillon ; faites-les migeoter pendant deux heures. Au moment de servir, égouttez, débridez et dressez-les sur votre plat ; égouttez aussi vos choux ; pressez-les pour les sécher et dressez-les à l'entour de vos perdrix ; coupez votre lard en morceaux, et placez-le de distance en distance sur vos choux avec votre cervelas. Vous mettez dessus une sauce espagnole.

Salmis de bécasses.

Vous avez trois bécasses rôties à la broche, dont vous levez les membres, quand elles sont froides ; vous les parez et les mettez dans une casserole ; concassez vos débris dans un mortier, et ajoutez-y une pincée de persil en feuilles, cinq échalottes, du laurier, une gousse d'ail, du gros poivre ; vous pilez ces débris, que vous mettez ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, et vous les faites revenir pendant dix minutes ; versez-y un verre de vin blanc, six cuillerées d'espagnole et trois de consommé ; faites réduire le tout à moitié ; vous passerez votre sauce à l'étamine et vous la verserez sur vos membres de bécasses, que vous tiendrez

chauds, sans les faire bouillir. Au moment de servir, dressez vos membres, et arrangez des croûtes à l'entour.

De la morue salée.

La bonne morue a la chair blanche, la peau noire et de grands feuillets. Il faut la laver après l'avoir écaillée; on la fait cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de rivière, on la retire, on l'égoutte, on la lave par feuillets, et on la sert avec telle sauce qu'on juge à propos.

Morue à la maître-d'hôtel.

Après avoir fait les préparations nécessaires à votre morue et l'avoir fait cuire de la manière que nous l'avons indiqué, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, du gros poivre, du persil et de la ciboule hachés bien fins; mêlez-y un peu de farine, remuez votre assaisonnement, placez votre morue par-dessus. Au moment de servir, mettez votre casserole sur le feu, et remuez-la sans interruption, afin que votre beurre ne tourne pas en huile; lorsque votre morue sera bien imprégnée de beurre et bien chaude, vous la dresserez sur votre plat; ajoutez-y un jus de citron en la servant.

Morue à la Béchamel.

Après avoir fait cuire votre morue de la ma-

nière que nous avons indiquée, vous en ôtez les arêtes. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, un peu de farine, un peu de sel, du gros poivre, du persil et de la ciboule hachés bien fins ; mettez cet assaisonnement avec votre beurre; ajoutez-y un verre de crême, mettez votre sauce sur le feu, et tournez-la jusqu'à ce qu'elle ait jeté un bouillon ; il faut qu'elle soit épaisse comme de la bouillie; vous la versez sur votre morue, et la tenez chaude sans la faire bouillir ; dressez-la sur votre plat et servez.

Maquereau à la maître-d'hôtel.

Après avoir vidé et bien lavé votre maquereau, faites-le cuire sur le gril dans un papier gras, fendu par le dos, et farci d'un bon morceau de beurre frais, manié de fines herbes.

Petits pois à la bourgeoise.

Prenez un litron et demi de petits pois, que vous laverez et mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, une laitue pommée, coupée en quatre, et un peu de sucre ; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu. Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu et servez.

Choux à la crême.

Vos choux lavés, vous les émincez et les faites blanchir; mettez une poignée de sel dans l'eau : lorsque les choux fléchiront sous les doigts, vous les rafraîchirez, et vous les presserez comme la chicorée; vous jetez un bon morceau de beurre dans une casserole; vos choux entr'ouverts par quelques coups de couteau, vous les mettrez dans votre beurre avec du sel et du gros poivre; passez-les bien; ajoutez plein une cuillère à bouche de farine, que vous mêlerez avec vos choux, et vous les mouillerez avec de la crême, et les ferez réduire; arrosez-les avec du bouillon en employant le même assaisonnement.

Des montans de laitues.

On s'en sert pour faire des entremets, et pour garnir des entrées de viande; après les avoir épluchés, vous les mettez cuire avec de l'eau, dans laquelle vous délayerez une cuillerée de farine. Vous y mettez un bouquet de fines herbes, deux oignons, des racines, un peu de beurre et de sel. Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre avec une sauce blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs et de lait, comme une fricassée de poulets.

Des cardons d'Espagne.

Après avoir coupé vos cardons de la longueur de trois ou quatre pouces, en rejetant ceux qui sont creux et verts, vous les faites cuire une demi-heure dans de l'eau, et les retirez dans de l'eau fraîche pour les éplucher; faites-les cuire avec du bouillon dans lequel vous avez délayé une cuillerée de farine; mettez-y du sel, des oignons, des racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus, un peu de beurre; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon; faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce, pour qu'ils prennent goût, et servez-les ensuite.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme nous l'avons indiqué pour les cardes poirées.

Artichauts à la barigoule.

Prenez trois artichauts; coupez le vert de dessous et la moitié des feuilles; mettez-les dans une casserole avec du bouillon et de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel et de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni; faites-les cuire, et réduire entièrement la sauce; laissez-les frire un moment dans l'huile, pour faire rissoler; mettez-les après sur une

tourtière avec l'huile qui reste dans la casserole ; videz-les de leur foin, et mettez dessus un couvercle de tourtière bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles ; quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

Concombres à la crême.

Vous couperez les concombres en petits carrés, après les avoir épluchés ; vous mettrez de l'eau et du sel dans une casserole ; quand elle bouillira, jetez y les concombres ; dès qu'ils fléchiront sous le doigt, vous les retirerez de l'eau bouillante pour les mettre dans l'eau froide, et vous les laisserez égoutter dans un linge ; vous ferez une sauce à la crême un peu liée, et vous les mettrez dedans ; vous les servirez sur votre plat.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel.

Faites cuire vos pommes de terre dans de l'eau et du sel ; vous les couperez en tranches ; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil, de la ciboule hachée, du sel, du gros poivre ; vous les posez sur le feu ; sautez-les avec le beurre et les fines herbes ; au moment de servir, vous mettez du jus de citron.

Pommes de terre à la crême.

Vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, plein une cuillère à bouche de farine, du sel, du gros poivre, du persil, de la ciboule bien hachée; vous mêlerez le tout ensemble; vous y mettrez un verre de crême; vous placerez la sauce sur le feu, et vous la tournerez jusqu'à ce qu'elle bouille; coupez les pommes de terre en tranches, et mettez-les dans votre sauce; servez-les bien chaudes.

OEufs pochés au jus.

Vous mettez de l'eau aux trois quarts dans une casserole, avec du sel et un peu de vinaigre; vous la placerez sur le bord du fourneau : en cassant l'œuf, prenez garde d'endommager le jaune; versez doucement l'œuf dans l'eau; mettez-en cinq : laissez-les prendre; tenez toujours l'eau bouillante; retirez-les de l'eau avec une cuillère percée : s'ils ont un peu de consistance, vous les mettez à l'eau froide.

Pour un entremets, pochez-en douze ou quinze; vous les changerez d'eau; un instant avant de les servir, vous les ferez chauffer; égouttez-les sur un linge blanc, et dressez-les sur un plat; vous mettrez un peu de poivre sur chaque œuf et du jus dessous.

OEufs à la tripe.

Prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine, que vous faites roussir sur le feu, et mettez après une poignée d'oignons coupés en petits carrés; faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, et en les mouillant avec du bouillon. Quand votre oignon sera cuit, vous y mettrez des œufs durs, coupés par tranches, vous leur ferez faire un bouillon, et y mettrez un filet de vinaigre, sel et poivre. Servez à courte sauce.

Omelette soufflée.

Cassez six œufs, mettez les blancs et les jaunes à part; ajoutez plein quatre cuillères à bouche de sucre en poudre; vous hacherez bien fin la moitié du zeste d'une écorce de citron, que vous mettrez avec les jaunes; vous les mêlerez avec du sucre et du citron. Au moment de servir, vous fouetterez vos blancs d'œufs comme pour des biscuits; vous mêlerez bien les jaunes avec les blancs: vous mettez après cela un quarteron de beurre dans la poêle sur un feu ardent; dès que le beurre est fondu, vous y joignez les œufs; vous remuerez l'omelette pour que le fond vienne dessus: quand vous verrez que l'omelette a bu le beurre, vous la versez en chausson

sur un plat beurré, que vous mettez sur un lit de cendres rouges ; vous jetterez du sucre en poudre sur l'omelette : posez dessus le four de campagne très-chaud; lorsqu'elle sera cuite à propos, servez.

OEufs à la neige.

Cassez douze œufs; séparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs comme pour des biscuits; quand ils seront pris, vous y joignez deux cuillerées de sucre en poudre et un peu de fleur d'orange; versez dans une casserole une pinte de lait, une demi-livre de sucre et un peu de fleur d'orange : quand votre lait bouillira, vous y mettrez plein une cuillère à bouche de blanc; vous faites pocher les blancs; vous les laissez égoutter sur un tamis; quand ils sont tous pochés, vous ôtez la moitié du lait, délayez les jaunes et les mettez dans le lait, que vous remuez avec une cuillère de bois; lorsque vous les voyez se lier, vous les relevez du feu et vous passez à l'étamine dans une autre casserole ce mélange; vous dressez vos œufs sur le plat et vous versez dessus votre sauce.

Sauce au petit-maître.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches,

un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de gérofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble, à très-petit feu, pendant un quart d'heure; dégraissez ensuite et passez au tamis.

Beignets de pomme et pêche.

Prenez des pommes de reinette, que vous couperez en quatre quartiers, ôtez la peau et les pepins; faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron vert, de l'eau de fleurs d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, et ensuite dans un torchon blanc, avec de la farine, remuez-les bien dedans, pour qu'elles prennent de la farine; faites-les frire de belle couleur, et glacez-les avec du sucre et la pelle rouge. Les beignets de pêches se font de la même façon.

Crême au café.

Mettez trois demi-setiers d'eau dans une cafetière; quand elle bouillira, vous y mettrez deux onces de café; remuez-le avec une cuillère et le remettez au feu pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois; laissez-le

reposer pour le tirer au clair et le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait et un morceau de sucre ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat; délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, et ensuite la crême ; passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir ; couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de feu dessus ; faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise ; servez chaudement.

Crême au chocolat.

Râpez deux tablettes de chocolat, et les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-setier de crême ; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers ; quand elle sera à demi-froide, délayez cinq jaunes d'œufs ; passez-la au tamis, et la faites prendre un bain-marie comme la précédente.

Crême au caramel.

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-setier de crême avec un petit morceau de cannelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron vert ; faites bouillir un quart

d'heure, ôtez-la du feu, et mettez dans une poêle d'office un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau; faites-la bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire, de couleur de cannelle foncée; ôtez-le du feu et y mettez la crême; remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crême; ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine; mettez-y la crême; passez au tamis, pour la faire cuire au bain-marie.

Crême à la fraise faite en un quart d'heure.

Faites bouillir une chopine de bon lait avec du sucre. Pendant ce temps, délayez une cuillerée à bouche de fécule dans un verre à part de ce lait. Quand celui qui est sur le feu sera bouillant, jetez-y votre fécule délayée, et remuez bien avec une cuillère de bois; ensuite délayez-y du jus tiède de fraises écrasées et passées au tamis.

Crême blanche au naturel.

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de sucre que vous faites bouillir ensemble, et réduire à un tiers, et le mettez refroidir, jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez ensuite un peu de présure, que vous délayez

avec de l'eau dans une cuillère à bouche ; mêlez-la bien dans la crême, et passez ensuite le tout dans un tamis. Vous prenez le plat que vous devez servir, et le mettez sur de la cendre chaude. Versez ensuite votre crême dedans, et la couvrez d'un couvercle, où vous mettez aussi de la cendre chaude, et le laissez jusqu'à ce que la crême soit prise ; vous la porterez au frais, pour la servir froide.

CHAPITRE VIII.

DE L'OFFICE.

Compote blanche de pommes.

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinette, dont vous ôterez la peau et les pepins; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron et du sucre. Lorsque les pommes sont cuites, dressez-les dans un compotier; faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'il devienne colant, et versez-le sur les pommes.

Compotes de poires de bon-chrétien, de doyenné, de virgouleuse, de saint-germain et autres.

Faites blanchir vos poires tout entières avec leur peau, dans l'eau bouillante. Quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez, vous les pèlerez après, entières ou par moitié, et les mettrez à mesure dans l'eau fraîche; faites bouillir votre sucre dans une poêle, avec un demi-setier d'eau; alors vous mettrez vos poires dedans, avec une tranche de citron, pour qu'elles se conservent blanches. Quand elles seront cuites et d'un bon sirop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du maître.

Les compotes de poires de rousselet et de blanquette se font de la même façon, à la réserve qu'il faut les servir entières.

Compote de cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises, et les mettez dans une poêle avec un verre d'eau et un demi-quarteron de sucre; mettez-les sur le feu; couvrez-les, et leur faites faire deux ou trois bouillons; arrangez-les ensuite dans un compotier, mettez proprement votre sirop par-dessus, et les servez froides.

Compote de fraises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fort. Il faut avoir soin de le bien écumer; ensuite vous avez de belles fraises, pas trop mûres, épluchées, lavées et bien égouttées; mettez-les dans le sirop et les ôtez de dessus le feu, pour les laisser reposer un moment dans le sirop; faites-leur faire un bouillon, et les retirez promptement.

Compote de groseilles.

Faites un sirop bien fort, comme le précédent; ensuite vous avez une livre de belles groseilles, lavées et égouttées; vous y laisserez la grappe si vous voulez; mettez-les dans le sirop,

pour leur faire faire trois bons bouillons; couvrez; ôtez-les du feu et les écumez avant que de les dresser dans le compotier.

Compote de framboises.

Vous faites cette compote de la même façon que celle de fraises, avec cette différence que vous ne lavez pas les framboises.

Compote d'abricots, entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante. Quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, et les mettez dans l'eau fraîche; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, dans une poêle; mettez-y vos abricots; faites deux ou trois bouillons, écumez-les bien et les retirez après, pour les arranger dans un compotier; mettez votre sirop pardessus, pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compote de pêches.

Les compotes de pêches entières, ou par moitié, se font de la même façon que celles d'abricots.

Marmelade d'abricots.

Coupez, le plus mince que vous pourrez, six livres d'abricots, pas trop mûrs, et les mettez

à mesure dans un chaudron bien propre ; cassez les noyaux, ôtez-en la peau, et les coupez très-fins, pour les mettre aussi avec les abricots ; pilez quatre livres et demie de sucre, pour les mettre aussi avec les abricots ; mettez votre chaudron sur un feu clair, et remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond : lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de temps en temps le chaudron, pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade ; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance, en prenant de cette marmelade dans les doigts, et les appuyant l'un contre l'autre ; vous la mettrez ensuite en pots.

Confiture de campagne.

Prenez du vin doux, appelé moût ; vous ne pouvez le rendre trop doux. Vous en prendrez un seau, plus ou moins, suivant la quantité que vous voulez faire de confitures ; mettez-le dans une chaudière, faites-le bouillir sur un feu toujours clair ; faites-le réduire aux deux tiers, pour qu'il ait une bonne consistance, et puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes ou coings ; faites-le

cuire dans l'eau, jusqu'à ce qu'il soit amolli; vous le pèlerez ensuite, et le mettrez dans votre sirop de vin doux, et le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, et vous aurez soin de bien écumer. Vous connoîtrez sa cuisson, quand vous mettrez du sirop sur une assiette. Si vous le voyez demeurer en rubis, et qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture. Vous la mettrez dans les pots, et vous la couvrirez; quand elle sera froide, il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confiture au miel.

Vous choisirez le plus beau miel que vous pourrez avoir, et vous vous en servirez avec la même dose que pour le sucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre se peuvent faire au miel. Voici la façon de s'en servir et de le clarifier : Mettez-le dans une poêle sur un fourneau. Quand il boût, il faut le bien écumer; c'est un des principaux points de sa beauté. Vous connoîtrez sa cuisson, en mettant dessus un œuf de poule; s'il enfonce, sa cuisson est imparfaite; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, et vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits, avec la même façon que vous faites pour le sucre. Faites at-

tention que le miel est sujet à brûler, et qu'il faut le faire cuire à petit feu, et avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Du raisiné.

Prenez la quantité de raisins que vous jugerez à propos, vous les égrenerez ensuite et les presserez à mesure dans le chaudron où vous devez les faire cuire ; mettez-les sur un feu clair, et à mesure qu'ils bouillent, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire; laissez-les réduire au tiers, et vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'ils épaississent ; remuez-les souvent avec une spatule de bois à mesure qu'ils s'épaississent, de crainte qu'ils ne brûlent; vous les retirerez ensuite pour les passer au travers d'un linge blanc en les pressant bien fort avec les mains : cela fait, remettez-les sur le feu pour leur faire faire quelques bouillons en les tournant continuellement jusqu'à ce qu'ils aient pris assez de consistance; vous les retirerez du feu pour les mettre dans des terrines. Quand le raisiné sera à demi-froid, vous le mettrez dans des pots ; il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours, et les couvrir de papier, en visitant de temps en temps votre raisiné ; si le papier se moisit, vous l'ôterez et en remettrez d'autre; vous continuerez ce

soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée; alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit: sinon on le fait recuire un peu pour ensuite le couvrir à forfait.

Gelée de groseilles.

Il faut prendre poids égal de groseilles épluchées et de sucre concassé, dans une poêle, sur un feu clair et vif; laissez ce mélange prendre un seul bouillon couvert, c'est-à-dire, le retirer, lorsqu'après avoir bouilli sur les bords, il se forme au milieu un bouillon qui en peu d'instans couvre la poêle en entier; il faut passer au tamis de crin sans remuer, et couvrir de framboises le tamis sur lequel on coule la gelée.

Recette inédite de gelée de pommes.

Il faut prendre des pommes de reinette et des pommes douces, les couper en petits quartiers, en ôter avec soin les pepins, les taches et la peau, et les jeter à mesure dans de l'eau fraîche, dans laquelle elles doivent baigner pour ne pas rougir. Vous les sortez ensuite et les mettez dans le vase où elles doivent cuire avec assez d'eau pour les couvrir. Lorsqu'elles sont en marmelade, vous les versez dans un linge fin, d'où elles égouttent jusqu'au lendemain; il ne faut pas presser le marc si l'on veut que la gelée

soit claire; vous mettrez ensuite une demi-livre de sucre par livre de jus; vous y ajoutez le suc d'un citron ou deux, et laissez cuire le tout ensemble cinquante minutes sur un feu très-clair; vous les écumez à mesure; vous faites bouillir dans de l'eau l'écorce de citron, après l'avoir bien nettoyée, et vous la jetez un instant dans le jus pour lui donner du goût : ensuite, après avoir vidé la confiture dans les pots, vous coupez cette écorce en tranches, que vous mettez dessus.

Sirop d'orgeat.

Prenez quatorze onces d'amandes douces, deux onces d'amandes amères, trois livres d'eau commune filtrée, deux onces de fleurs d'orange; après avoir dépouillé et bien pilé vos amandes, délayez cette pâte avec la plus grande partie de l'eau prescrite: on la passe au travers d'une toile forte, qu'on exprime à deux personnes avec force; on remet le marc dans le mortier, on le pile de nouveau en ajoutant le reste de l'eau; on l'exprime encore; ensuite on mêle les deux liqueurs qu'on met dans une terrine de grès, ou une casserole. On y fait fondre cinq livres de sucre, à une douce chaleur; lorsque le sucre est fondu, on retire le sirop du feu, et l'on y ajoute l'eau de fleurs d'orange.

Sirop de gomme.

Prenez un gros de gomme adragant en poudre, laissez-la infuser dans un verre d'eau tiède jusqu'à ce que la gomme soit fondue. Faites fondre une livre de sucre dans une livre d'eau; mêlez-y alors l'eau gommée, et laissez bouillir jusqu'à consistance de sirop.

On connoît qu'un sirop est cuit, lorsqu'étant refroidi, la dernière goutte fait la perle. Pour s'assurer de la cuite d'un sirop, on en met un peu refroidir sur une assiette; et lorsqu'il est refroidi, si la dernière goutte tient à la cuillère et qu'elle fasse la perle ou la poire, il est suffisamment cuit : si au contraire, lorsqu'on en verse un peu avec la cuillère, il tombe comme de l'eau, il n'est point assez cuit. Si, en s'assurant de la cuite, on voit qu'il est trop épais, que ses gouttes ne se détachent point et forment un filet contigu, il est trop cuit; on ajoute un peu d'eau pour le ramener à l'état de sirop.

Recette pour faire de l'eau de groseilles, que l'on peut garder un an.

Épluchez des groseilles, et sur trois livres de groseilles ajoutez une livre de framboises bien fraîches et non trop mûres; exprimez le jus et passez-le promptement et légèrement à travers une étoffe; versez ce jus dans des demi-bouteilles

de verre ou de grès, bouchez-les et ficelez-les; puis, avec du foin, assujétissez-les debout dans un chaudron rempli d'eau jusqu'à la hauteur du goulot des bouteilles, et faites prendre à l'eau deux ou trois bouillons; ensuite on les laisse refroidir, on les porte à la cave, on les couche et on les enfouit dans le sable, où ce jus se garde parfaitement une année entière.

Des glaces et fromages glacés.

Les glaces sont les sucs de plusieurs végétaux préparés et congelés, au moyen de glaces pilées et de sel, ou, à défaut de sel, avec du nitre ou de la soude.

Il faut pour cela avoir des sabotières d'étain ou de fer-blanc : celles d'étain sont préférables, en ce que les liqueurs qui y sont contenues, se trouvant saisies moins vîte, donnent le temps de remuer la composition, et lui procurent un moelleux qu'elle ne peut avoir dans des sabotières de fer-blanc beaucoup trop minces. Un autre inconvénient de celles-ci, c'est qu'outre que la liqueur forme contre les parois intérieures des glaçons très-gros, qu'on est obligé de casser avec une spatule ou une houlette, elle se trouve altérée par la partie saline qui entre dans la glace; elle demande plus de sucre, et n'a jamais un goût aussi suave.

Les sabotières, lorsqu'elles sont remplies des sucs propres à la saison, se mettent dans un seau à compartimens ou sans compartimens, et à un doigt de distance l'une de l'autre; vous avez de la glace toute prête, pilée, broyée et salée, que vous jetez promptement dans le seau tout autour de chaque sabotière, jusqu'à ce qu'elles en soient couvertes.

Quand on désire que les glaces soient promptement faites, on emploie une plus grande quantité de sel. On agite les sabotières en les tournant dans le seau, et on remue de temps en temps les liqueurs avec une houlette de fer-blanc ou avec une cuillère, afin de dissoudre les glaçons qu'elles peuvent former; car les liqueurs fortement glacées n'ont plus qu'un goût insipide.

Après que les sabotières ont été bien tournées, et les liqueurs qu'elles contiennent bien remuées et suffisamment glacées, vous couvrez les sabotières de glace et de sel pilé. Plus vous augmentez la dose du sel avec la glace, plutôt les liqueurs se congèlent. Vous ne les tirez du seau qu'au moment de les servir.

Pour cela, vous les dressez en pyramides dans de petits verres de cristal à anse et à pied. Vous pouvez également en servir en fromage, en les mettant dans des moules de fer-blanc de forme

pyramidale et à compartimens, pour éviter le mélange des diverses couleurs, lorsque vous les réunissez. Vous remplissez bien le moule en le frappant légèrement par intervalles; et quand vous êtes assuré qu'il n'existe aucune cavité entre les diverses glaces que vous y faites entrer, vous retirez les morceaux de fer-blanc qui forment compartimens, et qui doivent s'ôter à volonté. Vous refermez les moules hermétiquement avec leurs couvercles, et les laissez dans la glace salée.

Lorsque vous voulez servir ces sortes de fromages, vous les retirez des moules en trempant ceux-ci le plus promptement possible dans l'eau chaude sans être bouillante. Quand vous les avez bien essuyés, vous enlevez le couvercle, et renversant le moule de ce côté sur une assiette de porcelaine, vous le retirez légèrement, et le fromage doit rester bien entier.

Au lieu de tremper le moule dans l'eau, vous pouvez l'essuyer seulement avec un linge bien chauffé.

Pour donner aux glaces la figure de différens fruits, vous faites faire des moules en étain, qui ressemblent aux fruits que vous désirez. Ils doivent être à charnières pour s'ouvrir en deux. On y pratique un trou à la partie supérieure pour y verser la liqueur, et on bouche

hermétiquement les jointures avec un mastic composé comme il suit.

Cire jaune	8 onces.
Saindoux.	5
Poix résine.	4

Vous faites fondre d'abord la cire, puis y ajoutez le saindoux et la poix résine ; vous remuez jusqu'à ce que le tout soit fondu ; lorsqu'il est presque froid, vous le jetez sur une table très-propre que vous avez humectée d'eau ; vous pétrissez bien votre mastic, et vous en servez au besoin. Cela fait, vous mettez plusieurs de ces moules dans le seau rempli de glaces et de sel, et les y remuez avec une longue spatule pendant demi-heure ou trois quarts d'heure environ, jusqu'à ce que la liqueur qu'ils contiennent soit bien congelée ; ce que vous connoissez lorsque le moule commence à s'ouvrir. Vous retirez la glace du moule ; et pour lui donner la couleur de son fruit, vous vous servez d'un pinceau trempé dans une composition que nous indiquerons aux recettes qui en traiteront. Pour avoir des fruits plus moelleux, on peut, dans ce cas, faire prendre d'abord la composition dans la sabotière ; on la met en cet état dans les moules à fruit qu'on laisse dans la glace jusqu'à ce qu'on veuille les servir.

Glaces à la crême.

Lait	1 liv. 8 onces.
Crême	8
Zeste d'un citron	
Sucre	12

Vous mettez le tout ensemble dans une bassine sur le feu, et le faites bouillir en tournant avec la spatule, jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir. Aussitôt vous le retirez du feu, et le passez dans un linge au-dessus d'un vase. Vous le laissez refroidir, et le versez ensuite dans la sabotière pour le glacer.

Il n'est pas inutile d'observer que lorsqu'on veut faire des glaces où il entre du lait et de la crême, il faut toujours prendre du lait du matin ou de la crême formée du soir au matin : sans cette précaution, le lait se cailleroit ; ce qu'il faut éviter.

Glaces à l'amande.

Lait	1 liv. 8 onces.
Crême	8
Amandes douces	8
Amandes amères	4
Eau de fleur d'orange	2
Sucre	12

Vous pelez les amandes et les pilez dans un

mortier de marbre, en y versant de temps en temps quelques gouttes d'eau ; lorsqu'elles sont bien pilées, vous y ajoutez l'eau de fleur d'orange, la moitié du lait, et passez le mélange à travers un linge serré fortement à deux personnes. Vous mettez le surplus du lait et de la crême dans une bassine sur le feu, en remuant avec une spatule, jusqu'à ce qu'il soit assez épais; vous y versez le lait d'amandes ; et après un seul bouillon, vous retirez la bassine, et versez la composition dans un vase pour la glacer quand elle est refroidie.

Glace à la vanille.

Lait	1 liv. 8 onces.
Crême.	8
Vanille.	4 gros.
Sucre.	12 onces.

Vous fendez la vanille et la coupez par petits morceaux; vous la pilez avec un peu de sucre dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elle soit en poudre. Alors vous la mettez dans une bassine sur le feu avec le lait, la crême et le sucre : vous les faites bouillir jusqu'à consistance un peu épaisse. Vous passez la composition à travers un linge, et lorsqu'elle est refroidie, vous la mettez dans des sabotières pour la glacer.

Glaces à la fraise.

Fraises.	2 liv. 8 onces.
Groseilles rouges.	8
Eau.	1 chopine.
Sucre	1 liv.

Vous écrasez les fraises et les groseilles dans un tamis, pour séparer les pepins de la pulpe, que vous recevez dans une terrine; ensuite vous versez l'eau sur le marc que vous pressez, et la recevez dans le même vase. Vous faites fondre le sucre avec un peu d'eau sur le feu; vous le réunissez à la pulpe, et mettez le tout dans la sabotière, ou dans des moules qui imitent la fraise.

Marrons glacés.

Il faut prendre des marrons, et choisir les plus plats; vous les fendez un peu par la tête, puis les mettez dans l'eau bouillante, afin de les faire cuire. Pour connoître lorsqu'ils seront cuits, vous prendrez une épingle, et vous en piquerez un par l'endroit du marron que vous avez levé; si l'épingle y entre facilement, ôtez-les de dessus le feu; pelez-les les uns après les autres, le plus chaud que vous pourrez, et les mettez sur un tamis à sec. Quand ils seront tous pelés, vous ferez bouillir d'autre eau, et les mettrez dedans

pour leur faire jeter les eaux rousses : il ne faut point les mettre sur le feu. Ensuite vous les retirerez bien proprement avec une écumoire, et les jetterez dans un sucre clarifié ; mettez-en assez pour qu'ils baignent ; faites-leur prendre un bouillon tout doucement; ôtez-les de dessus le feu, et laissez prendre sucre pendant cinq à six heures; après quoi égouttez-les bien de leur sirop, et avec le sirop et encore d'autre sucre clarifié, que vous mettrez parmi pour l'augmenter, vous le ferez cuire à la plume, puis vous mettrez vos marrons l'un après l'autre le plus légèrement que vous pourrez ; vous les remettrez sur le feu et ferez revenir votre sucre à la plume ; vous les retirerez du feu et vous les laisserez reposer. Remuez votre poêle tout doucement pour amasser l'écume au milieu, que vous léverez avec le dos de votre écumoire aussi tout doucement ; ensuite vous prendrez une écumoire avec le dos de laquelle vous frotterez les bords de la poêle de la largeur de la main, afin de faire troubler votre sucre. Dans ce trouble-là vous ferez passer vos marrons l'un après l'autre, les tirerez avec deux fourchettes, et les mettrez sur un clayon, sous lequel il y aura une terrine ou plat pour recevoir le sucre qui pourroit couler ; et s'il y a quelques marrons qui se soient lâchés dans votre sucre, vous tirerez les morceaux avec l'écumoire

et les mettrez en forme de rocher sur le clayon; ce ne sont pas les plus mauvais; ensuite vous les serrerez proprement dans des boîtes sur du papier, et les mettrez en lieu sec.

CHAPITRE IX.

DE LA DISTILLATION ET DES PARFUMS.

Vaisseaux distillatoires.

Les vaisseaux qui servent aux distillations les plus ordinaires, sont des alambics d'argent, de cuivre étamé et d'étain. On ne fait point la cucurbite avec ce dernier métal, à cause de sa fusibilité au feu nu.

L'alambic dont on fait le plus d'usage, et qui est connu sous le nom d'alambic à bain-marie, est composé de trois pièces :

1°. La cucurbite, qui est de cuivre étamé, et qui entre dans le fourneau ; elle est plus ou moins grande, selon la capacité de l'alambic. Aux trois quarts de sa hauteur, cette pièce est bombée de manière à faire un rebord saillant, et, sur la partie la plus bombée de ce rebord, se trouve un petit tuyau que l'on ferme avec un bouchon de liége; on introduit par ce tuyau de l'eau à mesure qu'elle s'évapore, sans discontinuer la distillation ; la cucurbite est aussi garnie de deux anses pour en faciliter l'usage, et son ouverture est renforcée extérieurement par un cercle ou collet de cuivre tourné; il se trouve dans la

cucurbite un rond ou grille en cuivre vernissé et percé de plusieurs trous. Ce rond en remplit la capacité : il est garni de deux petites anses et coupé en deux parties, qui sont réunies par deux charnières, et qu'on replie sur elles-mêmes lorsqu'on veut retirer le rond de la cucurbite; il s'y trouve aussi trois pieds qui l'éloignent de deux pouces environ du fond de la cucurbite, en sorte que, lorsqu'on veut distiller à feu nu, les substances qui sont posées sur cette grille ne sont point exposées à être brûlées. Quand on distille au bain-marie, ce rond devient inutile, on le supprime.

2°. La pièce nommée bain-marie est supportée par la cucurbite dans laquelle elle entre; cette seconde est un vase d'étain épais de deux lignes environ, et garni, à son extrémité supérieure, d'un collet d'étain assez saillant pour poser sur celui de la première pièce et s'y trouver de niveau; il y a aussi deux anses du même métal à cette extrémité; il est tourné dans l'intérieur d'un pouce et demi, et creusé d'une ligne et demie environ pour former un petit rebord intérieur propre à recevoir le col du chapiteau: indépendamment de son usage pour l'alambic, on se sert de cette pièce pour plusieurs infusions; alors on y ajoute un couvercle plat, aussi d'étain, qui la ferme exactement.

3°. La troisième pièce appelée chapiteau, est d'étain et a une figure conique, dont la base a le même diamètre que l'orifice de la cucurbite et du bain-marie. Cette base est un fort collet et une emboîture d'un pouce et demi, qui entre et pose sur le rebord intérieur de l'un ou de l'autre, afin qu'on puisse distiller à feu nu ou au bain-marie, suivant le besoin. On pratique, dans l'intérieur du chapiteau, une gouttière qui répond à un tuyau d'étain, qui se trouve à la base, et qu'on appelle le bec du chapiteau. Il peut avoir quatre à cinq pouces de diamètre à son ouverture, pour peu que l'alambic soit grand, et n'avoir que trois ou quatre lignes à l'extrémité opposée, sur une longueur à peu près de quinze à dix-huit pouces. Quelquefois il se trouve très-court, afin d'y ajouter à volonté d'autres tuyaux d'étain, qui s'y emboîtent exactement, et qu'on appelle tuyaux de rapport.

On voit des alambics où le chapiteau est garni, à l'extérieur, d'une espèce de seau de cuivre étamé, soudé exactement à la base du cône, de manière à embrasser la gouttière, et dont la hauteur dépasse d'un pouce environ la pointe du cône; on l'évase un peu vers le bas, et il s'y trouve un robinet du plus grand débit possible: cette pièce se nomme réfrigérent; on l'emplit d'eau froide, pour faciliter la condensation des vapeurs qui

s'exhalent de la cucurbite, viennent reprendre l'état fluide, et, se glissant le long du plan incliné intérieur du cône, se rendent dans la gouttière d'où elles tombent en liqueur par le bec du chapiteau, dans le récipient qu'on y adapte. Comme cette eau froide du réfrigérent ne tarde pas à s'échauffer, on la fait écouler par le robinet, et on lui en substitue de la fraîche.

Les chimistes et les distillateurs de nos jours s'étant aperçus que la plupart des liqueurs qu'on distille ont besoin d'être rafraîchies, plus que ne le peut faire l'eau du réfrigérent, même en la changeant très-souvent, ont supprimé entièrement cette pièce de leurs alambics, et l'ont remplacée avantageusement par le serpentin. C'est un long tuyau d'étain, tourné en spirale, dont on soutient les pas à distances égales, par des triangles d'étain perpendiculaires qui y sont soudés; on le place dans un seau de cuivre rouge étamé, vers le fond duquel se trouve un robinet, et qui est garni au-dehors de deux poignées de cuivre, pour en faciliter le transport. On élève ce seau sur une escabelle, de manière que l'extrémité supérieure du serpentin s'ajuste au bec du chapiteau, et on adapte à celle inférieure un vaisseau nommé récipient, qu'on pose sur un coussinet, et qui est destiné à recevoir les produits de la distillation.

1°. On met de l'eau très-froide, plein le seau, avant de distiller, et on pose, dans le milieu de son diamètre, un long entonnoir de fer-blanc, qui le dépasse un peu, et qui a pour support un pied peu élevé, de forme conique et percé de trous. A mesure que l'eau contenue dans le seau s'échauffe, on verse dans cet entonnoir de l'eau très-froide, qui, par son poids, occupant la partie inférieure, fait refluer vers le haut l'eau chaude, qui est plus légère; ce qui dispense de la renouveler en entier : lorsqu'après avoir ainsi versé de l'eau dans cet entonnoir, le volume ne peut en être contenu dans le seau, la portion surabondante s'écoule par un tuyau de décharge, adapté à un orifice qui se trouve à l'extrémité supérieure du seau. On dispose ce tuyau à son gré, et on donne à l'eau une issue qui la porte hors du laboratoire.

Le serpentin, plongé dans l'eau, a de grands avantages sur le réfrigérent. Les vapeurs qui passent dans son intérieur, sont condensées et rafraîchies successivement, en parcourant toujours de nouvelles couches d'eau fraîche. Par ce moyen, on perd infiniment moins de parties volatiles des substances qu'on distille, et les liqueurs n'ont jamais d'odeur empyreumatique.

Outre que toute l'eau du réfrigérent s'échauffe très-promptement et en même temps, qu'il faut

la changer très-souvent, sans que pour cela la liqueur qui distille soit aussi bien rafraîchie que lorsqu'elle passe par le serpentin, un autre inconvénient de cette même précaution, indispensable pourtant, c'est que ce changement subit d'eau très-froide après de l'eau très-chaude, nuit à la condensation des vapeurs, les fait retomber dans la cucurbite, et retarde souvent l'opération.

Pour procéder à la distillation, on dispose la cucurbite dans le fourneau, comme nous l'avons dit : lorsqu'on distille à feu nu, on met les substances sur la grille, et on remplit la cucurbite environ aux deux tiers ; on la couvre de son chapiteau, au bec duquel on adapte le serpentin, dont on a rempli le seau d'eau froide, et à l'extrémité inférieure duquel on dispose un récipient ou matras, pour recevoir la liqueur à mesure qu'elle distille.

La distillation au bain-marie, qui doit toujours être employée pour les liqueurs spiritueuses, a le grand avantage de ne point être sujette aux accidens lorsqu'on distille à feu nu ; dans ce cas, après avoir mis dans le bain-marie les substances que l'on veut distiller, on les plonge dans la cucurbite placée sur le fourneau, et dans laquelle on met suffisante quantité d'eau : on adapte ensuite le chapiteau au bain-marie, et le serpentin

étant placé comme dessus avec le récipient, on lute les jointures des vaisseaux avec du papier imbibé de colle de farine, et on allume le feu dans le fourneau.

Le feu, qui est l'agent de cette opération, doit être conduit avec attention, surtout lorsqu'on distille à feu nu ; le degré convenable est assez difficile à saisir et à être maintenu également; car, pour peu qu'on augmente la quantité de feu ou de charbon, le feu passe tout à coup du degré le moins actif à un degré beaucoup trop vif; et le grand inconvénient, c'est que la liqueur en contracte un goût d'empyreume.

La distillation au bain-marie n'encourt pas ces inconvéniens ; il suffit d'entretenir toujours bouillante l'eau de la cucurbite. En général, il faut commencer par un degré de feu très-tempéré, que l'on augmente ensuite progressivement, et selon le besoin. On opère bien, lorsqu'on entretient un petit filet ; car si on se contente de distiller goutte à goutte, on pourroit bien ne retirer qu'une liqueur spiritueuse très-peu imprégnée d'huile essentielle; le feu poussé avec trop de violence fait monter le flegme avec l'esprit et l'huile, ce qui rend la liqueur détestable : on a même vu les substances tomber dans ce réfrigérent ; la seule ressource alors est de verser ce qui s'y trouve dans la cucurbite par le tuyau

de celle-ci, et de recommencer la distillation. Les substances dont l'huile est fort pesante, telles que le gérofle, la cannelle, etc. se distillent au fort filet; cependant il faut observer de ne pas pousser le feu, de manière à faire monter le flegme; ensuite on distille le premier produit au petit filet, ce qui s'appelle cohober.

Comme le flegme, la terre, le sel fixe, font partie de toutes les substances, et qu'on ne les soumet à la distillation que pour les en dégager et en extraire la partie spiritueuse et l'huile essentielle, on ne doit pas retirer même quantité que celle employée. Sur dix pintes d'une infusion quelconque, on doit en retirer cinq, qui ne sentent ni le flegme, qui est un goût fade, insipide et désagréable; ni l'empyreume, qui est un goût de feu. Lorsqu'on a employé de l'eau-de-vie de première qualité, on peut en retirer un peu plus de moitié.

Lorsqu'on veut distiller certains aromates au bain de sable, on pose sur un fourneau portatif une chaudière de fonte remplie de sable fin ou de sablon, sur lequel on place une cornue de verre, qui contient la substance à distiller : la cornue est une espèce de bouteille de figure ovale, terminée par un col ou tuyau qui diminue insensiblement en largeur, et est légèrement incliné; la portion ovale de la cornue pose sur

le sablon, et le col sort au-dehors pour recevoir le récipient qu'on y adapte. On lute bien les jointures, et, après avoir allumé un feu de charbon, on procède à la distillation, qui doit être surveillée avec la plus grande attention, surtout pour la conduite du feu, auquel on donnera un degré qui n'excédera jamais celui nécessaire pour entretenir l'eau bouillante, comme lorsqu'on distille au bain-marie.

Distillation de l'eau commune.

On met de l'eau de rivière ou de puits dans la cucurbite, on la recouvre du chapiteau, au bec duquel on ajuste le serpentin, dont on remplit la cuve d'eau très-froide. On adapte un récipient au bec du serpentin, et tout étant ainsi disposé, on lute les jointures des vaisseaux, puis on procède à la distillation pour tirer environ les sept huitièmes de l'eau qu'on a employée et qu'on reçoit, réunie en gouttes, dans des vaisseaux de verre très-propres.

L'eau qu'on obtient par ce procédé est très-pure, parce qu'elle a laissé dans la cucurbite les sels et autres principes fixes qui en altéroient le degré de pureté, indispensable dans plusieurs compositions, et qui ne nous est point offert par l'eau dans son état naturel.

Eau odorante simple.

Je comprends sous cette dénomination tous les produits aromatiques qu'on obtient en employant l'eau simple pour dissolvant.

Eau de rose.

Vous choisirez les roses lorsqu'elles commencent à s'épanouir; vous les placerez sur la grille de la cucurbite, et après les avoir foulées à diverses reprises, vous versez l'eau par dessus. Vous disposez votre appareil comme ci-dessus, et procédez à la distillation.

Des pastilles odorantes à brûler.

On appelle ainsi des compositions où il entre divers aromates; on leur donne assez ordinairement une figure conique ou triangulaire; on y met le feu pour parfumer les appartemens; elles brûlent en scintillant, et exhalent une fumée qui répand une odeur très-agréable.

Pastilles à brûler.

Civette.	36 grains.
Benjoin	2 gros.
Storax calamite.	1
Bois d'aloès.	4
Écorce d'orange sèche	1
Deux muscades.	
Gérofle	1

Labdanum.	2 gros.
Charbon.	1 once.
Sel de nitre.	4 gros.
Esprit d'ambre	2
Sucre fin.	1 once.

Quantité suffisante de mucilage de gomme adragant à l'eau de rose.

Vous réduisez en poudre les dix premières substances dans un mortier de fer ; vous y ajoutez le sel de nitre et l'esprit d'ambre, et avec le mucilage de gomme adragant, vous donnez au tout la consistance d'une pâte, que vous réduisez, sur la table de marbre, en petits rouleaux de la grosseur de tuyaux de plumes, et que vous contournez ensuite sur eux-mêmes, en forme de coquillages, de la hauteur d'environ un pouce, et d'une pâte proportionnée; ou vous leur donnez une forme triangulaire, pyramidale, etc. On les fait sécher à l'ombre, et on les enferme dans des bocaux bien bouchés.

Il y a beaucoup de parfumeurs qui ne font point entrer de nitre dans la composition de ces pastilles; il est cependant d'autant plus nécessaire, qu'il facilite leur combustion.

Autres pastilles à brûler.

Zeste de cédrats.	2 gros.
Zeste de limons.	2
Zeste d'oranges.	2

Roses muscades.	2	gros.
Romarin.	2	
Santal rouge	2	
Calamus aromaticus.	2	
Storax.	1	once.
Labdanum.	1	
Clous de gérofle.	36	grains.
Iris de Florence.	36	
Oliban.	5	onces.
Nitre.	4	gros.
Charbon.	1	once.

Toutes ces substances doivent être sèches.

Vous réduisez ces substances en poudre très-fine, et les incorporez avec suffisante quantité de mucilage de gomme adragant, fait à l'eau de fleur d'orange; vous en formez une pâte, dont vous composez vos pastilles, que vous mettez sécher.

Eau de miel; recette rapportée d'Angleterre.

Prenez trois livres d'esprit-de-vin; miel blanc, coriandre, de chaque huit livres; de vanille, trois gros; écorce récente de citron, un gros; gérofle, six gros; muscade, benjoin, storax, calamite, de chaque quatre gros; esprit de roses, de fleurs d'orange, de chaque cinq onces. Mettez le tout macérer dans l'esprit-de-vin et les autres esprits, pendant vingt-quatre heures; distillez

ensuite jusqu'à siccité; après cela, rectifiez par une seconde distillation pour l'usage.

Pot-pourri.

Violette.	4	onces.
Marjolaine.	2	
Thym.	3	
Roses rouges.	2	
Mélilot.	2	
Myrte.	3	
Lavande.	8	
Fleurs de romarin.		demi-once.
Jeune baume.		
Laurier franc.		
OEillet.	8	onces.
Fleurs d'orange.	12	
Roses muscades.	2	
Clous de gérofle.	2	gros.
Cannelle.		demi-once.
Poivre blanc concassé.	2	gros.
L'écorce râpée d'un citron.		

A chaque fois que l'on met une des choses ci-dessus, il faut saupoudrer une poignée de sel, couvrir le pot, et n'y pas toucher de quarante-huit heures. Après ce temps, remuez le tout avec une cuillère de bois; ensuite lutez le pot avec de la pâte, et le laissez ainsi jusqu'à la Saint-Martin, sans y toucher; alors débouchez et ôtez la pâte; remuez bien le tout, et continuez ainsi deux fois par semaine. Il faut

boucher avec de la cire les petits trous du couvercle du vase. Lorsque vous boucherez le pot avec de la pâte, vous déboucherez quelques-uns de ces petits trous; deux ou trois suffisent.

Lorsque le pot-pourri ci-dessus est fait, si vous en voulez un au vinaigre, prenez-en un tiers que vous mettrez dans un plus petit pot, avec une pinte de fort vinaigre. Remuez avec une cuillère de bois; tenez toujours les trous du couvercle bien bouchés. Pour le premier pot-pourri, il faut un vase de douze pouces de haut, sur huit de diamètre, et pour celui au vinaigre, de neuf pouces de haut, sur huit de diamètre.

Pommade pour les lèvres gercées.

Prenez cire vierge, trois gros; faites-la fondre à une douce chaleur dans une demi-once d'amandes douces; ajoutez-y un morceau de racine d'orcanette, pour la colorer; et coulez ensuite dans des cartes ployées, afin de la laisser refroidir pour l'usage.

Vinaigre des quatre voleurs.

Sommités des deux absinthes, de romarin, de sauge, de menthe, de rue, de chaque une demi-once; fleurs de lavande, deux onces; calamus aromaticus, cannelle, gérofle, noix muscade, gousse d'ail, de chaque deux gros;

camphre, une demi-once; vinaigre rouge, huit livres. On prend tous ces ingrédiens que l'on pile grossièrement, on coupe les gousses d'ail par tranches, et on met le tout dans un matras, ou une grande bouteille; on le laisse digérer pendant un mois; alors on le tire pour l'usage, et on ajoute le camphre, qu'on aura auparavant dissous dans un peu d'esprit-de-vin.

CHAPITRE X.

Des provisions, et de la conduite de la maison et des domestiques.

L'ARTICLE des provisions de la maison est très-important. Il faut, pour les domestiques, du beurre fondu, du lard, du petit-salé, du fromage, etc.; l'huile pour les domestiques et les lampes, la chandelle, etc.

Pour toute la maison, des pommes de terre, de l'oseille conservée en pots, pour l'hiver, etc. On doit charger de ces provisions un domestique de confiance; il faut s'en faire rendre compte, et savoir ce qu'elles doivent durer.

Il est d'autres provisions plus précieuses, dont la maîtresse de la maison et ses filles doivent se charger : le riz, le vermicelle, la semoule, le sucre, le miel, les confitures, les pruneaux et les autres fruits secs, le pain-d'épice, les sirops, le café, le chocolat, le thé, l'huile fine et la bougie. Ces choses doivent être rangées en ordre dans des armoires; on doit savoir au juste quelle en doit être la distribution, c'est-à-dire ce qu'il faut donner de riz ou de vermicelle pour un potage, suivant le nombre des personnes, et de même pour le thé, le café, etc.

Il faut veiller avec soin à la distribution et à l'emploi de la chandelle, de l'huile de lampe et de la bougie ; établir à cet égard des règles économiques, calculées sur les saisons ou la durée du jour.

L'article de la lingerie demande aussi la plus grande surveillance. Il faut avoir au moins trois grandes armoires, placées dans une pièce à l'abri de l'humidité, et destinée au repassage. Dans l'une, on met le gros linge de table et de lit des domestiques ; dans l'une des deux autres, le linge courant de table et de lit des maîtres ; dans la seconde, le linge de table, de lit et de toilette, réservé pour les étrangers. Chaque armoire doit renfermer un livret, contenant l'état du linge qu'elle renferme, signé par la personne qui se charge du linge, et qui répond du linge déposé dans l'armoire. Cette personne doit être chargée aussi de sécher le linge avant de le serrer, de le visiter, et de le faire soigneusement raccommoder ; et quelque confiance qu'on ait en elle, les maîtresses de la maison doivent toujours la surveiller, pour connoître si elle exécute exactement les ordres qui lui sont prescrits : car le domestique le plus sûr et le plus affectionné se relâchera toujours un peu sur ses devoirs, s'il voit dans ses maîtresses de l'insouciance et un dénûment total de surveillance. A l'égard

du linge de corps et de toilette des maîtres, il doit être dans leurs appartemens, et il exige les mêmes soins.

On peut réduire en principes l'art si difficile de bien conduire les domestiques d'une grande maison.

1°. Les traiter avec une bonté constante, mais sans familiarité, sans conversations inutiles; ne s'entretenir avec eux que pour leur bien expliquer ce qu'on désire d'eux, ou pour leur parler de leurs intérêts; les soigner affectueusement quand ils sont malades; payer exactement leurs gages, chose bien essentielle, et sans laquelle les domestiques sont à la fois mécontens et insolens. Un domestique bien payé, qui sait qu'on peut le renvoyer à toute heure, sans éprouver aucun embarras d'argent, est toujours respectueux et soumis. On doit encore les bien nourrir, et leur donner quelquefois des gratifications.

2°. Leur persuader deux choses : qu'on les aime et qu'on les estime; qu'on les croit incapables de manquer à la probité, mais qu'en même temps, on regarde comme un devoir de tout examiner, de tout voir par soi-même, de manière qu'ils ne puissent considérer la plus exacte surveillance que comme une habitude.

Alors cette surveillance les contiendra sans les blesser.

3°. Montrer aux domestiques une extrême économie dans les plus petites choses, et l'aversion de toute espèce de gaspillage : si d'ailleurs on est en général libéral avec eux, ce caractère gagnera leur estime, et aura la plus heureuse influence sur leur conduite, et il contribuera beaucoup à établir et à maintenir un ordre désirable dans la maison.

4°. Leur donner en toutes choses l'exemple du respect pour la religion; exiger d'eux qu'ils en remplissent les devoirs extérieurs, comme d'aller à la messe, de faire maigre les jours prescrits, etc.; ne pas aller plus loin. Leur ordonner d'aller à confesse est une absurdité, puisqu'on risque, par cet ordre indiscret, de leur faire commettre des sacriléges. On ne peut les engager à remplir ce devoir sacré que par insinuation et par l'exemple; mais si l'on a parmi ses domestiques des enfans, il faut être leurs instituteurs, et faire pour leur instruction religieuse, ce qu'on feroit pour ses propres enfans.

5°. Des maîtres doivent, à de certaines époques de l'année, donner à leurs domestiques ces repas extraordinaires, qui répandent tant de gaîté parmi eux; on leur doit le *dindon de la Saint-*

Martin ; un *festin* particulier le jour *des rois*, le *mardi gras*, etc.

6°. Il faut que, dans une maison, chaque domestique ait son emploi fixe et déterminé; qu'un ou deux domestiques, tout au plus, soient chargés de faire les mémoires de dépenses sur des livres, et que ces mémoires soient examinés et arrêtés tous les jours.

Une maîtresse de maison, lorsqu'elle a bien réglé toutes ces choses, peut, avec de l'intelligence, ne donner aux soins de sa maison qu'une heure et demie chaque jour; et quand elle reçoit du monde, elle n'a point l'air affairé, elle a ce calme qui sied si bien quand on fait les honneurs d'une maison. Des domestiques ne viennent point à chaque instant interrompre la conversation pour lui parler à l'oreille; elle a tout prévu, ses ordres sont donnés d'avance, tout s'exécute sans gêne, sans agitation, sans embarras; et cette aisance, preuve d'un ordre parfait, donne à une maison, une bonne grâce et une noblesse que l'on trouve rarement dans l'intérieur des femmes qui se piquent d'être *bonnes ménagères*, car les prétentions (et même les plus estimables) gâtent tout; et en ceci particulièrement, en voulant se faire valoir, on se déjoue.

Je n'oserois conseiller aux bonnes ménagères de porter des poches lorsqu'elles sont dans leurs

maisons de campagne; cependant il est très-difficile de bien conduire une maison en égarant sans cesse toutes ses clefs; mais ne pourroient-elles pas, pour joindre l'élégance à la solidité, porter à leur côté une jolie clef bien façonnée, suspendue à une chaîne d'acier bronzé, ou même d'or? Cette clef renfermeroit le trousseau de toutes les autres clefs, et ce symbole d'ordre et de sûreté seroit l'attribut naturel d'une femme, et une parure digne d'elle.

CHAPITRE XI.

Du voisinage et de la considération en province.

VOLNIS en étoit là de la lecture de sa *Maison rustique*, lorsqu'il reçut des lettres d'Amérique, d'un frère chéri, établi à Philadelphie avec sa famille depuis le commencement de la révolution. D'Orsaine, frère jumeau de Volnis, avoit quitté la France dès les premiers orages de la révolution; il s'étoit réfugié en Amérique avec Lucie, sa femme (l'une des plus belles personnes de l'ancienne cour), et un fils unique, âgé alors de cinq ans. D'Orsaine, expatrié depuis onze ans, brûloit du désir de revenir dans son pays, et il chargeoit son frère de faire à ce sujet les démarches nécessaires. Volnis se détermina sur-le-champ à faire le voyage de Paris, afin d'obtenir le rappel de son frère. Il fut décidé qu'il laisseroit la conduite des bâtimens, déjà très-avancés, sous la direction d'Elmire, du bon curé et de Girard, et qu'il partiroit le lendemain. Le soir, veille du départ, la conversation se prolongea jusqu'à minuit; Charles demanda à son père, si, lorsqu'il habiteroit le château, il recevroit souvent ses voisins. « Oui, mon fils, ré-

pondit Volnis, le voisinage amical tient aux bonnes mœurs; nous devons à tous nos voisins bon accueil et bons offices quand nous le pouvons. On n'a point de voisins dans les villes, parce qu'il faut être isolé pour que le voisinage devienne un lien de bienveillance et d'amitié; mais dans la solitude, dans les champs, ceux qui se trouvent à de petites distances les uns des autres, semblent placés là par la Providence pour communiquer ensemble et pour s'entr'aider au besoin. Cependant, reprit Elmire, nous avons deux voisins qui ont affiché, durant la révolution, des opinions bien contraires aux vôtres, et qui, même alors, se sont montrés vos ennemis. Ma chère Elmire, répondit Volnis, voilà ce qu'il faut oublier. Des fugitifs rendus à leur patrie, des *amnistiés*, doivent-ils rapporter dans leurs foyers des sentimens de haine et de vengeance? Puisque nous avons demandé, obtenu grâce, faisons la nous-mêmes à nos anciens ennemis; lorsqu'après tous les maux qu'entraînent l'anarchie et la discorde meurtrière, la paix intérieure est enfin rétablie, ne seroit-il pas affreux de la troubler, autant qu'on le peut, par de vieilles rancunes et d'odieux souvenirs? Ah! pour abjurer aujourd'hui la haine, ne suffit-il pas de songer aux crimes qu'elle a fait commettre? Mais, mon père, dit Charles, des visites de voisinage nous

feront perdre bien du temps ? Mon fils, répondit Volnis, il n'est pas du tout nécessaire, pour bien employer son temps, d'être sauvage, impoli, et de renoncer à tous les devoirs de société. Si nous étions à Paris, vous n'auriez pas fait cette réflexion ; elle eût cependant alors été plus raisonnable, car les visites et les dîners, à Paris, font perdre un temps prodigieux, parce qu'on y veille jusqu'à deux ou trois heures après minuit, qu'on est forcé de se lever tard, et qu'avec ce genre de vie, on n'a ni soirées, ni matinées libres. D'ailleurs, à Paris, les conversations des cercles, communément fort insipides, toujours frivoles, souvent dangereuses, ne sont jamais instructives ; il n'en est pas ainsi en province, à la campagne. Ceux qui passent leur vie dans leurs terres, ont ordinairement, par la lecture, des connoissances solides, ou du moins l'expérience leur donne toujours de grandes lumières sur l'agriculture et sur l'économie domestique. Une visite de Paris ne m'apporte que des nouvelles de la ville, dont je ne me soucie guère; mon voisin m'entretient de ses travaux champêtres, il m'instruit en me parlant de ce qui l'intéresse ; à son tour, il m'écoute avec plaisir ; je puis le consulter et recevoir de lui d'excellens conseils. Le Parisien, l'homme de la Cour, ne s'amuse à la promenade que dans un vaste

jardin à l'anglaise ; il lui faut de belles eaux, des cascades, de superbes fabriques. Mon voisin me suit avec joie dans mes bois, dans ma vigne ; et quand je le mène voir mes ouvriers, il ne me gêne point, ne m'interrompt point, parce qu'il prend part à tout ce que je fais d'utile, et que mes occupations lui retracent les siennes. — Je crois, dit Elmire, qu'avec de la franchise et de la bonhomie, il est facile de n'être pas importuné par les visites de ses voisins. Il suffit pour cela de se réserver toutes ses matinées, et de convenir avec ses voisins, qu'on n'ira mutuellement les uns chez les autres qu'aux heures des promenades. — Il faut aussi, reprit Volnis, pour l'agrément réciproque du voisinage, régler les heures de ses repas sur celles de ses voisins ; et ces heures, en province, sont toujours très-raisonnablement calculées pour la santé, les occupations et les affaires. En se conduisant ainsi, lorsqu'on vit dans ses terres, on a toute la considération désirable ».

Ici, Charles pria son père de lui donner une définition claire et précise de ce mot *considération :* « Mon fils, répondit Volnis, vous me demandez de vous définir une chose presqu'entièrement passée de mode, et surtout à Paris, mais dont on retrouve encore une idée saine en province. La considération est l'approbation

générale qu'on accorde à la réunion du mérite, de la conduite sage et soutenue, et d'une place éminente et honorable. — Ainsi la considération est l'estime? — Non, on peut estimer un domestique, et l'on ne peut dire qu'on a de *la considération* pour lui. La considération ne s'obtient qu'avec un rang élevé ou un état distingué dans la société. Il est possible d'être parfaitement estimable et de n'avoir aucune considération, parce que l'inconséquence, même dans les petites choses, l'étourderie et les ridicules, de quelque genre qu'ils soient, ne peuvent s'allier avec la considération; mais quand l'estime s'unit à la considération, il en résulte le sentiment de la plus juste admiration. Autrefois on vouloit de la considération, et non de la gloire. Le désir de la considération peut s'allier avec un dénûment total d'ambition, et même avec la piété la plus austère; parce que la considération vient de la décence, de la dignité, de la sagesse, qu'elle est nécessaire pour honorer l'emploi qu'on exerce, et pour donner l'autorité la plus désirable. Quand on n'est pas dans une place très-éminente, le désir ardent de la gloire rend intrigant; il faut se faire louer au loin. Dans les particuliers, la renommée nuit toujours de quelque manière à la considération; elle excite l'envie, produit les calomnies; on devient bril-

lant, on paroît moins estimable ; on est loué, mais déchiré, et même, en s'en tirant bien, on est rarement révéré ; la vénération est le fruit particulier d'une haute considération. J'ai toujours remarqué que la considération est plus équitablement accordée en province que dans les villes capitales. A Paris, un bon cuisinier, une maison dans laquelle on donne des fêtes, influent beaucoup sur la considération, ou du moins attirent des égards qui peuvent y ressembler, ou en tenir lieu. En province on est plus délicat sur les procédés et sur la conduite, on se voit de plus près, on se juge mieux, on est moins indulgent, parce que là, les travers, les torts et les vices ne se perdent point dans la foule. Aussi toute personne qui jouit en province d'une grande considération, est toujours une personne estimable. Sachez de bonne heure, mes enfans, apprécier de tels suffrages ; nos voisins nous connoissent parfaitement, leurs censures sont sévères ; mais jamais ils ne refusent leur approbation au mérite et à la vertu : et croyez qu'un homme vicieux, ou seulement impertinent et dédaigneux, quels que soient son rang et sa fortune, n'obtiendra en province que des hommages forcés et quelques flatteries subalternes, mais qu'au fond, il n'y jouira jamais d'une véritable considération ».

Ces réflexions terminèrent la soirée. Volnis partit pour Paris le lendemain ; il laissa à sa famille le premier volume de sa *Maison rustique*, que l'on relut plusieurs fois durant son séjour à Paris, qui fut beaucoup plus long qu'on ne l'avoit prévu ; il y resta près d'un an : lorsqu'il revint, il trouva les bâtimens achevés ; mais il fallut s'occuper des boiseries, des peintures, et ces travaux suspendirent encore pendant quelques mois les lectures de la *Maison rustique*. Au bout de ce temps, Volnis qui n'avoit pu terminer les affaires de son frère, fut obligé de retourner à Paris, il y resta aussi long-temps qu'à son premier voyage ; enfin tout étant fini à sa satisfaction, il vola dans sa terre, et fut agréablement surpris en voyant son château entièrement achevé, et les plantations très-avancées. Il fut décidé que, selon les anciennes règles de la prudence, trop souvent négligées, on n'habiteroit le château que lorsque trois hivers, ayant passé sur les murs, auroient suffisamment séché les plâtres ; il falloit attendre encore une année, qui s'écoula comme les précédentes dans la ferme de Girard. Pendant cette année, Elmire et Julie, qui depuis long-temps s'occupoient de l'ameublement du château, y travaillèrent plus assidûment que jamais avec l'aide de leurs femmes de chambre, de Jeanneton et de quelques

jeunes filles du village. On reprit les soirs la lecture de la *Maison rustique*, qui fut régulièrement continuée, comme on le verra dans les chapitres suivans.

CHAPITRE XII.

De la médecine en général et de ses différens systêmes, et de la médecine domestique.

PUISQUE, dans toutes les Maisons rustiques, on a consacré quelques chapitres à la pharmacie et à la médecine domestique, je ne dois pas omettre ces articles importans, surtout à la campagne, où les secours prompts manquent si souvent. Je n'ai rien pris sur ce point dans ces ouvrages, j'ai formé mes chapitres de recettes éprouvées et particulières, la plupart de M. Tronchin (1), et d'extraits tirés des ouvrages de M. Herrenshwan, de Tissot, de M. Alibert, et d'un livre très-ancien, celui de madame Fouquet, mère du fameux surintendant. Cette femme vertueuse exerça pendant quarante ans la médecine pour les pauvres; médecine très-peu savante, qui consistoit en un grand nombre de recettes pour tous les maux possibles. Ces recettes n'ont été imprimées qu'après sa mort. Ainsi, lorsque, dans cet ouvrage, on trouve à plusieurs recettes des notes de madame Fouquet qui affirment que ces remèdes sont de la plus

(1) Premier médecin de la maison d'Orléans.

grande efficacité, on doit la croire, ce n'est point pour se faire valoir qu'elle donne cette assurance, puisqu'elle n'écrit que pour elle, et il est impossible de lui refuser sa confiance. Aussi la plupart de ces recettes ont été adoptées depuis par les auteurs des Médecines domestiques, qui se sont bien gardés de parler de madame Fouquet : on peut sans conséquence piller les ouvrages d'une femme; mais comment s'abaisser à les citer? ..... Il faut pourtant convenir que la bonne madame Fouquet, en prescrivant un grand nombre d'excellens remèdes, en propose aussi de très-ridicules, et fait beaucoup de raisonnemens qui ne le sont pas moins (1). Cependant son livre est revêtu de l'approbation de la faculté de médecine de ce temps; et l'on comptoit alors de très-habiles médecins. On a fait de grands changemens dans la pratique de

---

(1) Je n'oserois pourtant pas affirmer que ces recettes fussent réellement ridicules, car on en trouve d'aussi étranges dans plusieurs ouvrages de médecine très-estimés. Par exemple, M. Tissot, dans son *Avis au peuple*, propose comme un bon remède contre le mal de dents, de s'enduire de miel tout le visage. Et dans l'Encyclopédie, un grand médecin proteste qu'un remède certain contre l'incontinence d'urine la nuit durant le sommeil, pour les enfans, et même pour les adultes, qui ont cette infirmité, c'est de manger des souris.

la médecine depuis cette époque : une chose remarquable, c'est que de quelque manière que soit exercée la médecine, quelque systême que l'on suive, les calculs sur la durée de la vie humaine (suivant la température des pays) se retrouvent toujours à peu près les mêmes. On a remarqué qu'il y avoit à la cour de Louis XIV, sur la fin de son règne, beaucoup plus d'octogénaires, et même de centénaires, que nous n'en avons vu depuis; mais lorsque le souverain est très-avancé en âge, toute la cour a vieilli avec lui: au commencement d'un nouveau règne, tous les vieillards disparoissent; les uns sont congédiés, les autres se retirent, et la cour se repeuple de jeunes courtisans; ainsi nous ne pouvons pas aujourd'hui y voir même des septuagénaires. On s'étonne encore que la pratique de la médecine de nos jours étant aussi différente de celle des siècles derniers, on ait pu vivre alors, ou qu'avec la science perfectionnée, attribuée à notre médecine moderne, on puisse mourir aujourd'hui. Le fait est que l'on meurt comme on mouroit jadis, ni plus ni moins, et qu'au vrai, les médecins célèbres du temps passé ont mérité leur réputation, ainsi que ceux du temps présent méritent celle qu'on leur accorde, quoique ces derniers aient des systêmes tout à fait différens, parce que les systêmes en médecine doivent né-

cessairement changer suivant les mœurs, les usages, le régime, le genre de vie, qui forment diverses constitutions physiques, et donnent lieu à plusieurs maladies dominantes; et par exemple, dans le dix-septième siècle, la saignée étoit excessivement à la mode. Guy-Patin conte dans ses mémoires, qu'en 1653, M. Cousinot, qui fut depuis premier médecin du roi, fut, par un violent rhumatisme, saigné soixante-quatre fois en huit mois, par ordonnance de son père et de son beau-père M. Bouvard, et qu'ensuite on purgea copieusement le malade. Guy-Patin ajoute que, pour une pleurésie, il a saigné treize fois un enfant de sept ans. Enfin, durant tout ce siècle, on se faisoit saigner ainsi, non-seulement lorsqu'on étoit malade, mais on ne manquoit pas de se faire saigner encore en parfaite santé *par précaution*, au printemps et en automne. Mais c'est qu'alors la maladie dominante et presqu'universelle, et à tout âge, étoit l'apoplexie sanguine et foudroyante. On trouve dans les mémoires manuscrits de Dangeau, une liste mortuaire faite exactement et sans interruption pendant quarante ans, de toutes les personnes en place, ou ayant un état honnête à la ville et dans les provinces, que l'auteur a vu mourir dans cet espace de temps, et l'on apprend que toutes ces personnes, sans exception, sont mortes de

coups de sang, d'apoplexie ou de la petite vérole, mais surtout d'apoplexies. On avoit donc raison alors de se faire saigner. Louis XIV n'évita l'apoplexie que par les saignées de précaution : Monsieur, et son fils le régent, qui négligèrent ce moyen, moururent d'apoplexie ainsi que Louvois et son frère l'archevêque de Reims, et son fils, ses petits-fils, arrière-petits-fils, et même ses arrière-petites-filles, madame la marquise de Puisieulx, et madame la maréchale d'Estrées.

Pourquoi donc ces apoplexies héréditaires et universelles ? En cherchant bien, il est certain qu'on en trouveroit la cause, comme je l'ai dit, dans la manière de vivre, dans le régime et même dans le costume. Il étoit d'usage alors de se couvrir excessivement la tête, surtout la nuit ; les femmes portoient d'épais bonnets piqués ; les hommes, des bonnets de nuit très-chauds, et dans le jour d'énormes perruques ; ces coiffures devoient faire porter le sang à la tête. Dans ce temps on avoit beaucoup moins de légumes et de fruits, on en mangeoit très-peu ; on mangeoit infiniment plus de viande, la nourriture étoit plus abondante, plus nourrissante ; on dînoit et on soupoit, on faisoit moins d'exercice, et même les femmes n'en faisoient point du tout ; on étoit plus robuste, on

avoit le sang plus épais, etc. D'autres causes encore pouvoient se joindre à celles-ci. Enfin, l'usage du café, du thé, celui du tabac ont dû avoir une influence physique sur la santé; alors d'autres constitutions, d'autres maux, ont rendu nécessaires des modifications, et même un bouleversement dans la pratique de la médecine. Si, avant de se moquer de nos pères, ou de critiquer les modernes, en citant les exemples du temps passé, on se donnoit la peine de réfléchir et de remonter aux causes, on trouveroit presque toujours que les choses universellement établies, ne le sont point sans un fondement raisonnable. Ce qui doit vous prouver, mes enfans, une vérité qu'il est bon de connoître, c'est que les esprits qui sont le plus disposés à la censure, ne peuvent être solides; les gens moqueurs ne savent rien approfondir, ils sont toujours superficiels.

Quant à ces petites recettes et à ces remèdes applicables dans certains maux pressans, dans des cas où l'on ne peut se méprendre (1); enfin à ces soins du moment, qu'on appelle *médecine domestique*, il est bien nécessaire de se persuader, 1°. que le zèle et la charité ne donnent pas la science, que par conséquent, une femme qui n'a

(1) Tels que les remèdes administrés aux noyés, etc.

point fait d'études, soigneroit des pauvres et des malades pendant cinquante ans, sans être un bon médecin; et que même, si elle ne se rendoit pas justice à cet égard, elle seroit une très-mauvaise garde-malade, parce qu'elle n'auroit pas pour le médecin l'obéissance exacte et si indispensable qu'elle doit avoir; 2°. qu'il est essentiel encore, pour exercer ces soins charitables, d'acquérir quelques connoissances: par exemple, il faut connoître les plantes usuelles, fraîches et sèches, telles qu'on les vend chez l'herboriste; deux petites études différentes, qui demandent de l'attention et de la mémoire, et connoissance sans laquelle on ne peut prévenir de fâcheux quiproquos; car les herboristes quelquefois, très-peu instruits, donnent souvent une plante pour une autre. Comme il est possible que les garçons de boutique d'un pharmacien puissent se tromper, il est très-utile aussi de connoître, à la seule inspection, les drogues les plus usitées en médecine. Elle doit encore connoître les propriétés de tous les alimens, savoir panser une plaie simple, poser et conduire un vésicatoire, et traiter parfaitement tous les maux pour lesquels on n'appelle point ordinairement de médecin. Il est même quelques maladies dont les caractères ne sont pas équivoques, qui peuvent subitement survenir en voyage, ou qui deman-

dent de prompts secours, et qu'elle doit savoir traiter en cas de besoin; mais ce qu'elle ne doit jamais faire dès qu'elle peut appeler les gens de l'art. 3°. Qu'il faut enfin savoir soigner les malades, les fortifier, les égayer ou les consoler. Il y a un art certain de calmer ceux même qui sont en délire; il faut doucement les engager à ne point parler, surtout ne pas les contrarier, ne paroître ni effrayé, ni surpris, lorsqu'ils extravaguent; les ramener peu à peu à la raison en expliquant simplement ce qu'ils disent, pour peu qu'il soit possible d'y donner un sens raisonnable; ne point faire de bruit autour d'eux, ne pas causer tout bas, et leur montrer toujours un grand calme et une extrême douceur; profiter des momens lucides pour les faire boire; ne jamais convenir avec eux qu'ils ont eu le transport, les assurer, s'ils se rappellent leur état, qu'ils n'ont fait que rêver un peu tout haut.

Une femme exerçant la médecine domestique dans sa maison et chez les pauvres, ne peut passer ces bornes; si elle prétend à plus de science, si elle a la folie de croire qu'elle peut, sans une absolue nécessité, suppléer au médecin, elle n'exercera qu'un empyrisme aussi ridicule que dangereux.

Une dame de charité ne doit aller chez les

pauvres malades que pour leur porter des secours, ou pour leur mener un médecin. Sa meilleure manière de les soigner est de leur procurer le moyen d'avoir de bon bouillon. Cette réflexion me rappelle un trait bien touchant, et qui en même temps fait frémir. Peu de temps avant la révolution, un médecin habile, M. Gastelier, fut envoyé dans une province par la faculté de médecine, pour examiner les caractères d'une fièvre épidémique qui faisoit les plus grands ravages parmi le peuple; il s'agissoit de donner un nom à cette fièvre qui avoit des symptômes singuliers, entr'autres celui d'un affoiblissement extraordinaire, auquel on succomboit sous peu de jours. M. Gastelier, dans son rapport à la faculté de médecine, appela ces maladies des *fièvres d'inanition!* En effet, il les guérit toutes avec un peu de vin, du bouillon et de la nourriture!... et cette touchante et sainte médecine est la seule que les dames de charité puissent pratiquer sans consultation; elles peuvent encore, lorsqu'elles sont mères, porter d'utiles secours aux femmes en couches et aux pauvres petits enfans nouveaux-nés, et ces secours consistent surtout à leur donner du linge et les alimens convenables à leur état.

Beaucoup de personnes désapprouvent les livres de médecine, faits pour les gens du

monde; je crois, en effet, que ces livres ne doivent jamais être scientifiques, et qu'ils ne devroient être écrits que dans la seule vue de former de bonnes garde-malades, et d'offrir tous les conseils que les ignorans peuvent suivre sans inconvénient, et c'est ainsi que, d'après de bons extraits, je composerai ma médecine domestique.

Je n'ai pas mis dans ma *Maison rustique* la description d'un petit jardin des plantes usuelles, parce que j'ai fait sur ce sujet un ouvrage à part (1). Je n'y mets pas non plus le détail d'une apothicairerie domestique, puisque je donne l'énumération des drogues médicinales, de leurs doses, etc., d'après laquelle chaque mère de famille pourroit former, à son gré, cette petite pharmacie. Je vous invite, ma chère Julie, à vous composer, en outre, un cabinet d'herboriste, c'est-à-dire, contenant la plupart des plantes usuelles desséchées, non en herbier collé sur du papier, mais en paquets, comme on les vend chez les herboristes. Elles sont alors si défigurées, que l'œil

(1) Cet ouvrage, orné de plantes en miniature, est fait pour servir à l'éducation de la jeunesse, et par conséquent le seul de ce genre; il auroit dû paroître dans le cours du mois de décembre dernier. La mort subite de M. Xhrouet, imprimeur, a retardé sa publication, qui doit avoir lieu au mois d'avril prochain de cette année 1810.

même du botaniste pourroit les méconnoître. Il faut pourtant qu'une maîtresse de maison, une mère de famille ne puisse s'y tromper, afin d'être en état, lorsqu'elle sera garde-malade, de prévenir des quiproquos fâcheux, beaucoup plus ordinaires pour les plantes que pour les drogues, parce que malheureusement les herboristes ignorans sont très-communs.

CHAPITRE XIII.

Explication de quelques mots de médecine.

Abrasion, irritation que produisent sur la membrane interne de l'estomac et des intestins, les médicamens violens, comme les purgatifs drastiques.

Acescence, disposition à l'acidité.

Achore, espèce de teigne ou d'ulcère, qui se forme sur la peau de la tête.

Acme, vient du grec *acme*, pointe. Il signifie le plus haut point d'une maladie, qu'on divise en quatre états, qui sont : 1°. l'*arche*; 2°. l'*anabasis*, l'augmentation; 3°. l'*acme*, le plus haut point; 4°. le *paracme*, le déclin.

Aduste, du latin *adustus*, brûlé. On dit : *sang aduste*, bile aduste, etc.

Albugo, ou *taie*, ou *leucoma*, maladie où la cornée perd sa couleur, et devient blanche et opaque.

Alchimie, mot composé de l'arabe et du grec, qui signifie *chimie sublime*, ou la *chimie par excellence*. On ne trouve aucune apparence d'alchimie dans les auteurs, depuis Homère jusqu'à 400 ans après Jésus-Christ. Le premier auteur qui parle de faire de l'or est Zozime, qui vivoit dès

le commencement du cinquième siècle. Il a composé en grec un livre sur l'art divin de faire de l'or et de l'argent.

Alexitère, ou *alexipharmaque*, contre-poison.

Alopécie, maladie de la tête, qui se trouve dépouillée de cheveux.

Amaurose, privation de la vue, synonyme de goutte sereine.

Amblyopie, obscurcissement de la vue. On en compte de quatre espèces :

La *myopie*, la *presbytie*, la *nyctalopie* et l'*amaurosis*.

Amnios ou *amnion*, membrane qui enveloppe le fœtus dans le sein de la mère.

Analepsie, recouvrement des forces, après une maladie.

Analeptiques, remèdes fortifians.

Anamnétiques, médicamens propres à réparer, ou fortifier la mémoire.

Anchilose; c'est l'union de deux os, articulés et soudés ensemble, par le suc osseux, ou une autre matière : ceci est la vraie anchilose. Il y a la fausse anchilose. *Anétiques* ou *parégoriques*, c'est-à-dire, calmans.

Anévrisme, mot qui vient du grec, et qui signifie dilater. C'est une tumeur faite de sang,

par la dilatation ou l'ouverture d'une artère. Il y a le vrai et le faux anévrisme.

Angina, angie, angine, mots pris du latin, qui signifient esquinancie. Ce dernier mot vient du grec.

Anthelmentiques, remèdes qu'on emploie dans les maladies vermineuses.

Antiloïmiques, nom qu'on donne aux préservatifs de la peste. Le *mouvement péristaltique* est une contraction des fibres des intestins du haut en-bas, et le mouvement *anti-péristaltique* est une contraction du bas en-haut.

Anti-ophtalmique, bon pour les yeux.

Anti-phlogistiques, propres à diminuer la chaleur.

Anti-putrides, qui s'opposent à la pourriture; on s'en sert pour l'intérieur.

Anti-septiques, qui s'opposent à la gangrène; on s'en sert en topiques, c'est-à-dire à l'extérieur.

Anti-spasmodiques, qui calment les nerfs.

Apéritif, qui facilite le cours des humeurs.

Aphrodisiaques, remèdes qui agitent le sang.

Aponévrose, l'extension ou l'expansion d'un tendon à la matière d'une membrane.

Aréotiques, se dit des remèdes qui tendent à ouvrir les pores de la peau.

Asthme, dyspenée ou *orthopnée,* sont la

même chose, c'est-à-dire, difficulté de respirer.

Astringent et *stiptique*, qui resserre.

Atonie, foiblesse, relâchement.

Atrophie, marasme, maigreur excessive.

Borborigme, bruit excité dans le ventre, par des vents.

Cachexie, mot tiré du grec *kakos*, mauvais, et *exis*, constitution; signifie mauvais état, mauvaise constitution du corps.

Cardialgie, des mots grecs *cardix*, cœur, et *alzeo*, je souffre; douleur violente, qui se fait sentir à l'orifice de l'estomac, que les anciens appeloient aussi le cœur. Cette fausse dénomination a donné lieu à une façon impropre de parler, qui est de dire: *j'ai des maux de cœur*. Lorsqu'on a envie de vomir, ce mouvement contre nature est absolument dépendant de l'estomac, et ne l'est, en aucune façon, du cœur.

Caprisant, épithète du pouls irrégulier et sautillant.

Carus, de *karos*, sommeil profond, espèce de léthargie, accompagnée de fièvre, différent du *coma*, en ce que, dans le coma, le malade répond. Le carus diffère de l'apoplexie, en ce que la respiration est libre; diffère de l'épilepsie, en ce qu'il n'y a ni agitation, ni écume; diffère de la syncope, en ce que le pouls est élevé, et le visage rouge.

Carminatif, qui chasse les vents.

Catagmatique, médicament propre à souder les os. Les principaux catagmatiques sont le bol d'Arménie, la gomme adragant, l'ostéocole, les noix de cyprès, l'encens, l'aloès, l'acacia, etc.

Catalepsie, maladie soporeuse, qui saisit tout d'un coup le malade, le met dans l'attitude où il étoit au moment de l'accès, et le prive du sentiment. Les deux branches de la médecine sont : la *physiologie* et la *pathologie*. La *physiologie* considère la constitution, les fonctions et toute l'économie des parties qui composent le corps animal. La *pathologie* étudie les altérations qui peuvent troubler le corps; comment on peut prévenir les accidens et y remédier.

Catartique, médicament qui évacue par les selles.

Catholicon, épithète de certains électuaires anciens, qu'on regardoit comme universels, ou comme purgeant toutes les humeurs.

Céphalique, bon pour la tête.

Chronique, épithète qui se donne aux maladies de longue durée.

Chalibe, remèdes chalibés ou martiaux, nom générique des remèdes tirés du fer.

Coagulant, terme consacré, en chirurgie, pour exprimer la *partie rouge du sang*.

Colature, en pharmacie, espèce de filtration imparfaite; on appelle aussi *colature*, toute liqueur passée ou filtrée.

Colliquatif, se dit des poisons ou des maladies qui causent la dissolution des humeurs et du sang. *Colliquative* est synonyme de dissolution.

Colostre, premier lait qui se trouve dans le sein des femmes, après la délivrance.

Contagieux : les mots de contagion et contagieux viennent du verbe latin *tangere*, toucher, affecter.

Crase, du mot grec *crasis*, mélange, tempérament, état parfait du sang, où l'on trouve, dans une juste proportion, les différens principes qui doivent le composer; *discrase* est le contraire, c'est un mélange vicieux, etc.

Cucuphe, et *demi-cucuphe*, bonnet piqué, garni de poudre céphalique, qu'on met sur la tête des malades.

Danse de Saint-Weit, selon les Allemands; ou *de Saint-Guy*, selon les Français; espèce de maladie convulsive.

Dartre, s'appelle en grec *erpes*, d'où quelquefois en français on l'appelle *herpe*.

Détersif, qui nettoie.

Diacydonium, suc de coing épaissi, ou en gelée.

Diagnose, se dit de la connoissance que l'on peut avoir par des signes de l'état présent d'un homme sain ou malade. On appelle *diagnostics*, les signes au moyen desquels on acquiert cette connoissance.

Diagrède; c'est la scammonée préparée ou corrigée, pour les usages de la médecine.

Diaphœnix, électuaires, dont les dattes sont la base. Ce mot, tiré du grec, signifie *fait de dattes*; de *phonoi*, dattes; et *phonix*, le palmier qui porte les dattes.

Diaphorétique, qui excite la transpiration.

Dispensaire; cest ainsi qu'on nomme les livres de pharmacie, dans lesquels est décrite la composition des médicamens que les apothicaires doivent tenir dans leurs boutiques. Ces livres se nomment aussi *formules pharmacopées*, *antidotaires*. Le dispensaire de Paris s'appelle *codex medicamentarius*. On dit aussi dispensaire de l'endroit où se font les dispensations des médicamens composés.

Distichiasis, incommodité des paupières, qui consiste à avoir deux rangs de cils; de *dis*, deux fois; *stikos*, ou *stocikos*, ordre, rang.

Diurétique, qui fait uriner.

Dyspepsie, digestion laborieuse.

Dyspne, difficulté de respiration.

Dysurie, difficulté d'uriner.

Ecbolique, qui précipite l'accouchement.

Eccoprotiques, purgatifs doux, qui débarrassent seulement les intestins.

Eclegme, remède pectoral. C'est la même chose que *looch*.

Ecphractiques, médicamens apéritifs.

Ecrouelles; ce mot vient du latin *scropha*; se forme de *scropha*, truie, parce que ces animaux sont sujets à de pareilles tumeurs sous la gorge. On appelle aussi cette maladie *strumae*.

Éléphantiase, ou *éléphantie*, ou *elephantia*, nom que les Grecs ont donné à la maladie que les Arabes appellent *lèpre*.

Embrocation, arrosement sur une partie malade, avec une éponge.

Emphysème, signifie toute tumeur formée par l'air.

Emprosthonos, maladie spasmodique, dans laquelle tout le corps est courbé.

Éphélide, nom grec des taches de rousseur.

Epinyctide, espèce d'exanthème ou d'éruption cutanée, en forme de pustule livide, etc.

Epithème, synonyme de fomentation ou de cataplasme.

Epulide, excroissance de chair aux gencives.

Escarotique, remède extérieur appliqué sur

les chairs, et qui produit, en brûlant, des croûtes, des escarres, etc.

Exanthème, terme employé pour expliquer l'éruption qui se fait sur la peau.

Excipient, substance, soit molle, soit liquide, qui sert à rassembler et à lier les différens ingrédiens d'une composition pharmaceutique, ou qui fournit un véhicule ou une enveloppe à une drogue simple. L'excipient d'une médecine est ordinairement de l'eau commune.

Excoriation, dépouillement de l'épiderme ou du repli de la peau, tant des parties externes que des parties internes.

Eximination, évacuation.

Exomphale, descente du nombril.

Fébrifuge, bon pour la fièvre.

Fic, tumeur qui ressemble à une figue.

Fièvres pétéchiales, fièvre maligne, avec des taches rouges sur la peau.

Gibbosité, courbure contre nature de l'épine du dos.

Hemvé. C'est ainsi qu'on appelle ce qu'on nomme par périphrase, *la maladie du pays* : on dit le *hemvé*.

Héroïques, remèdes violens.

Horripilation, sorte de frisonnement, par l'effet duquel la peau se ride et se tend alternativement à ce qui fait hérisser les cheveux, etc.

Huile de cade, huile fétide qui se tire de l'oxycèdre et du genévrier. Elle est très-résolutive ou topique. On s'en sert pour les bestiaux et pour les chevaux.

Humeurs peccantes, c'est-à-dire, humeurs du corps, qui sont vicieuses.

Hydréléon, huile commune et eau battues ensemble : pris par la bouche, fait vomir; en topique, est anodin et suppuratif.

Hydrotique, sudorifique.

Hygiène. Ce mot vient du grec et sert à désigner la première des deux parties de la méthode médicinale, concernant la conduite qu'il faut tenir pour la conservation de la santé actuellement existante ; comme la deuxième partie de cette méthode est la thérapeutique, qui traite de la manière de rétablir la santé lorsqu'on l'a perdue.

Hypnotique, tout médicament, dont la vertu est de procurer le sommeil.

Hypocatharse. Ce terme signifie une purgation foible.

Ichoreux. On appelle *sanie* ou *ichoreuse* l'humeur séreuse et âcre qui découle de certains ulcères.

Idiocrase. On entend par ce mot la nature, la disposition, le tempérament propre d'une chose, d'une substance animale, minérale ou végétale.

Idiopathie, terme employé pour distinguer la maladie qui affecte une partie quelconque, qui ne dépend pas du vice d'une autre partie, parce que la cause de cette affection a son siége là où se manifeste la lésion des fonctions.

Idiosyncrase, particularité de tempérament.

Incession, espèce de demi-bain médicinal. Dans l'*incession* le malade s'assied jusqu'au nombril.

Incisif, qui divise les humeurs.

Insufflation, action de souffler dans quelque cavité du corps, pour transmettre à quelque partie affectée le remède qui lui convient. Les lavemens de fumée de tabac sont une espèce d'insufflation.

Jactation. Il est à peu près synonyme d'anxiété, et surtout d'inquiétude.

On fait usage en médecine de l'huile de *jaïet*, soit noire, soit rectifiée, pour certaines maladies de femme.

Jaunisse, ou *ictère*, est la même chose.

Jectigation, tremblement, palpitation, mouvement convulsif.

Julep, liqueur composée, diaphane, d'un goût agréable.

Lénitif, remède qui adoucit.

Les compositions officinales sont celles qui sont toutes composées chez les apothicaires. Les

compositions magistrales sont faites sur l'ordonnance du médecin.

Lienterie, flux de ventre *alimenteux*, où l'on rend des alimens indigérés tels qu'on les a pris.

Lippitude, maladie des yeux, chassie.

Lippopsychie, état de défaillance où le pouls manque, et où la chaleur naturelle a abandonné le corps. Ce terme est synonyme d'*ipothymie*.

Lithiase, un des noms de la maladie nommée la *pierre* ou *calcul*; *lithiasée* ou *lithisis* est aussi une maladie des paupières, qui consiste dans de petites tumeurs, pétrifiées, engendrées sur leur bord.

Lypirie, fièvre continue avec ardeur d'entrailles et grand froid extérieur.

Minoratifs, purgatifs légers.

Minoration, purgation légère.

Miva, synonyme de gelée de fruits. La gelée de coings est principalement connue sous ce nom dans les boutiques.

Dans les formules le mot mêlez, *misce*, s'écrit en abrégé par cette lettre initiale, *M*. On ajoute quelquefois l'expression suivante : *selon l'art*, *secundum artem* ou *ex arte*.

Mondicatif, synonyme de détersif.

Mydrias, indisposition de l'œil, qui consiste dans une trop grande dilatation de la prunelle.

Myurus, signifie un pouls qui s'affoiblit par degrés insensibles.

Narcotique, qui fait dormir.

Natta, espèce de loupe. On dit aussi *nasa*, *nasda*, *napta*.

Nécrose, mortification complète de quelque partie. C'est la même chose que *sidération* et *sphacèle*.

Néphélion, petite tache blanche sur les yeux produite par la cicatrice d'un ulcère. On donne aussi ce nom à ces espèces de petits nuages qui flottent sur l'urine, et aux petites taches blanches sur la surface des ongles, qui ressemblent à de petits nuages.

Nervins, toniques, roborans, sont synonymes.

Neuritique, ou nervin, sont encore synonymes.

Nosologie. Du grec, *nosos*, maladie, et *logos*, discours. Partie de la pathologie, qui est particulièrement employée à disserter sur la maladie en général, abstraction faite des symptômes et des causes.

Nostalgie, maladie du pays ; synonyme de *hemvé*.

Obésité. C'est dans le corps humain une surabondance de graisse.

Odonthalgique, bon pour les dents.

Odaxismes, mot employé pour désigner une sensation désagréable, plus forte que la démangeaison et analogue à la brûlure.

Œsype, graisse ou axonge, que l'on nomme aussi *saintx*, qui est adhérente à la laine des moutons et des brebis. On s'en servoit jadis en médecine.

Pachintyques, remèdes incrassans.

Paracentèse, ponction.

Parégoriques. Les parégoriques, les épicératiques et les anodins sont la même chose. On les ordonne en linimens, en fomentations.

Prothèse, opération par laquelle on ajoute au corps humain quelques parties artificielles en la place de celles qui manquent.

Psoriques, remèdes bons contre les maladies de la peau.

Ptyalisme, crachement presque continuel.

Purgatifs drastiques, très-violens.

Pyrétiques, médicamens bons contre la fièvre. Le premier exemple que nous ayons de la saignée, remonte à la guerre de Troie. Podalire, en revenant, fut jeté sur les côtes de Carie, où il guérit Syrna, fille du roi d'Amathus, tombée du haut d'une maison, en la saignant des deux bras. Elle l'épousa en reconnoissance.

Remède incrassant, qui épaissit le sang, les humeurs.

Remèdes sialagogues, synonyme de salivans.

Remèdes syncritiques, d'une nature astringente.

Sémeïotique, en médecine, signifie *science des signes*.

Sporadique, maladie qui a des causes particulières; opposé à épidémique.

Sinapisme, médicament externe, âcre et chaud, composé en partie de moutarde. Ce mot vient de *sinapis*, moutarde.

Symphyse, c'est une sorte de connexion ou d'union des os.

Symptomatique, terme employé pour marquer la différence entre les causes primitives et les causes secondaires des maladies. Par exemple, une fièvre causée par la douleur, se nomme *symptomatique*, parce qu'elle ne provient que de la douleur, etc.

Synovie, en latin *mucilage*, liqueur mucilagineuse, qui sert, tant qu'elle est dans son état naturel, à oindre et lubréfier les ligamens et cartilages des jointures. Copton Havers est le premier des modernes qui aît exactement décrit la nature de la synovie.

Tetanus ou *tetanos*, sorte de maladie convulsive.

Tonique, qui augmente la force.

Trochisque, est une forme de remède, faite pour être tenue dans la bouche et s'y dissoudre peu à peu.

Typhomanie, espèce de maladie du cerveau, où l'on ne peut dormir, quoiqu'on ait les yeux fermés. On l'appelle aussi *coma vigil.*

Vulnéraires, propres à la guérison des plaies.

CHAPITRE XIV.

EXPLICATION DE QUELQUES DROGUES DE LA PHARMACIE.

Manne.

La manne est le plus doux de tous les purgatifs, et le seul à employer continuellement et avec sécurité, dans tous les cas possibles. On la prend à la dose de deux ou trois onces, fondue dans un bouillon, ou dans de l'eau de chicorée. Elle entre dans toutes les médecines, comme un correctif des purgatifs résineux, qui en font la composition.

Tamarins.

Les tamarins sont anti-bilieux, anti-putrides et rafraîchissans; la dose, depuis une once jusqu'à deux, bouillie dans cinq demi-setiers réduits à une pinte; leur usage est de les mettre dans la tisane, ou de les unir aux purgatifs.

Rhubarbe.

Elle s'emploie avec succès dans le cours de ventre, elle fortifie l'estomac, elle excite l'appétit, elle tue les vers, elle purge doucement la bile; si on veut qu'elle soit purgative, on la

prend à la dose de vingt-quatre grains, dans une cuillerée de potage, lorsque l'on se met à table pour dîner, et on mange la soupe par-dessus.

On peut également la prendre le matin en bol dans du pain à chanter, ou délayée dans un verre d'eau.

Si la dose de vingt-quatre grains n'est pas suffisante pour purger, on l'augmentera d'une demi-dose, ce que l'on répétera trois ou quatre jours de suite; le lendemain on se purgera avec deux onces de manne et un gros de rhubarbe. Si l'on veut que la rhubarbe n'agisse que comme stomachique, la dose de douze grains suffit quelquefois; mais alors on la continuera plus longtemps. On la donne aussi en infusion, soit pour remplir les mêmes vues, soit pour purger, en la joignant à la manne; la dose est dans ce cas de demi-gros jusqu'à un gros.

Quinquina en poudre.

Le quinquina est un spécifique pour la fièvre intermittente; on le prend comme stomachique, à petite dose, tel que six à douze grains avant la soupe.

Avant que d'en faire usage dans les fièvres, il est souvent nécessaire d'avoir été saigné, et même d'avoir pris l'émétique, ou purgé, selon le tempérament du malade.

Il se prend comme fébrifuge en poudre, à la dose de douze à vingt-quatre grains, et même un gros, de trois en trois heures, hors de l'accès, dans une cuillerée d'eau et de vin; ou en opiat, avec du miel ou du sirop, ou en infusion, soit dans de l'eau ou dans du vin: pour cet effet, on met une once de quinquina concassé grossièrement dans une pinte d'eau; après avoir fait bouillir le mélange quelques minutes, on le laisse infuser près du feu pendant deux heures, avec des plantes amères et apéritives, telles que la chicorée sauvage et la bourache, puis on passe la liqueur pour en avoir une bouteille, dont le malade prend un verre de trois en trois heures.

On fait aussi infuser le quinquina dans du vin à froid, pendant vingt-quatre ou quarante-huit heures, on le passe en l'exprimant, et on le conserve dans une bouteille bien bouchée, pour en donner au malade deux cuillerées, de trois en trois heures, comme un stomachique, une ou deux cuillerées avant le repas.

On met deux onces de quinquina concassé par pinte de vin; à cette même dose, ou même en la doublant, il devient un spécifique des plus puissans pour arrêter les progrès de la gangrène.

La pinte de Paris est de trente-deux onces.

Quand on a de bon quinquina en poudre,

il ne faut pas le laisser dans du papier, il s'éventeroit promptement; il faut l'enfermer dans une bouteille bien bouchée, sur le bouchon de laquelle on mettra un capuchon de parchemin, soigneusement ficelé. On doit prendre les mêmes précautions pour la magnésie.

Séné et follicules.

Elles sont purgatives, et entrent en concurrence avec la manne dans les médecines, à la dose de deux gros jusqu'à demi-once, pour les grandes personnes, et d'un jusqu'à deux gros, pour les enfans.

Emplâtre vésicatoire et mouches cantharides.

On emploie les vésicatoires avec succès toutes les fois qu'il faut détourner promptement une humeur dangereuse; pour les appliquer, on étend l'emplâtre sur de la peau, de la grandeur de la main, et pour leur donner plus d'activité, on les saupoudre avec les cantharides.

Si cependant le sujet est fort délicat, ou qu'il ait quelque maladie inflammatoire, ou ardeur d'urine, on se contente de mettre l'emplâtre sans être saupoudré.

Il faut observer que pendant les douze à vingt-quatre heures que dure l'application des vési-

catoires, il faut que le malade boive abondamment des boissons délayantes et rafraîchissantes; et si malgré cela, il survient quelque chaleur ou ardeur d'urine, on ajoute à sa boisson douze ou vingt-quatre grains de nitre par pinte, et on en boit de quart d'heure en quart d'heure.

Qnand le vésicatoire a fait sa cloche, on l'ôte, on ouvre la poche, et on enlève la peau avec des ciseaux; on y applique au premier pansement du beurre frais étendu sur de la poirée, et on panse ensuite de douze en douze heures avec un digestif, composé de parties égales d'onguent de la mer et de basilicon, auxquels on ajoute depuis vingt-quatre grains jusqu'à un gros de cantharides en poudre par once d'onguent, dans le cas où la suppuration n'est pas assez abondante.

On se sert aussi pour entretenir les vésicatoires d'une pommade qu'on trouve toute faite chez les apothicaires, sous le nom de pommade *épispastique*. Dans toutes ces pommades il entre des mouches cantharides, et ces emplâtres causent toujours une irritation dangereuse à la longue. Voilà pourquoi, lorsqu'on est obligé de recourir souvent aux vésicatoires, il vaudroit mieux prendre le parti de se faire mettre un cautère, que l'on entretient sans emplâtre. Les mouches cantharides ont une propriété si corrosive, qu'il est très-dangereux de s'endormir sous les arbres,

sur lesquels elles se rassemblent : ces arbres sont surtout les frênes. On prend beaucoup de précautions pour recueillir ces insectes pour l'usage de la médecine ; on se masque le visage, on se couvre les bras ; on ne va à cette chasse qu'au point du jour, on étend au pied de l'arbre de grands draps, on secoue l'arbre, les insectes engourdis et couverts de rosée tombent ; on les enferme dans un linge en forme de nouet, et on les suffoque à la vapeur du vinaigre, ensuite on les fait sécher dans une étuve, afin de les conserver pour l'usage.

Baume de Fioraventi.

Le baume de Fioraventi est d'un prompt secours pour toutes les plaies, les meurtrissures et les coups à la tête ; on l'emploie aussi avec succès pour les rhumatismes : dans ce cas, il faut frotter la partie affligée avec des serviettes chaudes, ensuite avec le baume, et couvrir la partie malade avec du papier brouillard qui en soit imbibé, et des serviettes chaudes. Il est bon aussi dans les maladies des yeux, comme foiblesse et goutte ; pour en faire usage dans ce cas, on fait chauffer dans un réchaud de braise une cuillerée à moitié pleine d'eau, dans laquelle on ajoute une quarantaine de gouttes de ce baume ; on tient cette cuillerée très-proche des

yeux, la vapeur que la chaleur de la cuillerée fait élever, frappe les yeux et les fortifie : on en frotte aussi les mains que l'on présente en forme de godets aux yeux.

Baume du Commandeur.

Ce baume est un excellent vulnéraire pour les coupures, surtout à celles des nerfs et des tendons sur lesquelles on assujétit de la charpie imbibée de ce baume dans le premier instant.

Il est aussi bon pour les légères brûlures.

Il enlève souvent les rages de dents, en l'y appliquant sur du coton. Il convient aussi pour conserver les gencives en bon état; on en met pour cela quelques gouttes avec le liquide dont on se rince la bouche.

Gouttes anodines ou laudanum liquide de Sydenham.

Elles sont très-utiles pour calmer les inconvéniens convulsifs, le spasme, les toux opiniâtres, les coliques, les grandes douleurs et les épreintes.

On les prend à la dose de trois ou quatre gouttes, jusqu'à dix ou douze, et quelquefois au-delà dans quelque liqueur convenable.

Dans les insomnies, on les prend le soir en se mettant au lit, observant de ne les prendre que deux heures après la dernière nourriture; dans

les autres cas, on en réitère la dose plusieurs fois le jour, selon le besoin; mais pour lors on n'en donne que cinq à six gouttes à la fois : c'est encore un grand remède pour calmer les vomissemens et arrêter les superpurgations.

Extrait de Saturne et eau végéto-minérale.

Il ne faut jamais s'en servir intérieurement, c'est un excellent dessiccatif pour guérir les écorchures, les brûlures, les ulcères ; pour cela, on en met une cuillerée à bouche, avec quatre cueillerées d'eau-de-vie dans une pinte d'eau, c'est ce qu'on appelle eau végéto-minérale; on lave les plaies avec cette eau, et on y en applique des compresses imbibées.

Pour la brûlure un peu profonde, on préfère un onguent fait avec une cuillerée d'extrait de Saturne et trois cuillerées d'huile d'olive mêlées et battues ensemble. Un autre onguent excellent pour la brûlure en suppuration, est un mélange de deux parties d'eau de chaux et d'une partie d'huile de noix bien battues ensemble; mais avant d'avoir recours aux onguens, il faut ôter l'inflammation avec des compresses d'eau de guimauve froide et très-mucilagineuse.

Alkali volatil-fluor et eau de Luce.

On la respire dans les défaillances, les syncopes et les rages de dents, les asphyxies et acci-

dens excités par la vapeur du charbon ou des lieux renfermés. On en frotte avec succès les parties affectées de rhumatismes et les morsures de vipères et insectes venimeux. Pour la morsure de vipère, on en prend aussi, depuis cinq jusqu'à dix gouttes, dans un peu de vin, d'heure en heure, pour exciter une sueur abondante.

On s'en sert encore pour ôter la douleur et empêcher la formation de la cloche, dans les légères brûlures, en appliquant fréquemment des compresses imbibées d'eau fraîche, sur chaque tasse de laquelle on ajoute trente à quarante gouttes d'alkali volatil-fluor. Il faut tenir le flacon bien bouché.

Confection d'hyacinthe.

C'est un bon cordial et un stomachique très-doux; elle convient dans les foiblesses d'estomac accompagnées d'aigreurs, elle provoque la transpiration: la dose est de demi-gros jusqu'à un gros, seul ou délayé dans du vin.

Diascordium.

Il est très-salutaire dans les dévoiemens, les fontes qui suivent les indigestions et les dyssenteries: la dose est d'un demi-gros ou d'un gros le soir en se couchant; on peut unir avec succès, à chaque prise, un grain d'ipécacuanha, et en

prendre jusqu'à trois fois par jour, à distances égales.

Thériaque.

C'est un excellent stomachique et contre-poison ; elle excite la sueur, calme les quintes de toux opiniâtres ; la dose est de vingt-quatre à trente-six grains, c'est-à-dire, la grosseur d'une petite noisette. Elle est encore un excellent antidote, elle arrête le dévoiement, mais convient peu aux tempéramens échauffés.

Kermès minéral.

Il se donne en concurrence avec l'émétique, dans le cas ci-dessus énoncé; mais il est beaucoup plus doux et beaucoup moins émétique que lui ; il est d'un grand secours dans les catarrhes, les toux de pituite, l'asthme et la coqueluche. On en prend alors demi-grain le matin à jeun, mêlé à un peu de sucre et dans une cuillerée d'eau. On en prend une seconde prise avant de se coucher ; et si le malade est robuste, on en prend une troisième prise dans la journée. Pour les personnes délicates, on n'en donne qu'un quart de grain à la fois, et on répète cela quatre fois par jour à trois heures de distance ; on n'en donne aux enfans que deux ou trois prises par jour. Les personnes qui font usage de kermès doivent se préserver du froid, parce

que la sueur est souvent le moyen qu'il choisit pour agir efficacement.

Émétique ou tartre stibié.

L'émétique, comme le remède le plus prompt et le plus efficace à employer sur-le-champ dans la paralysie et l'apoplexie, se donne dans ce cas-ci à très-forte dose, tels que quatre grains fondus dans un verre d'eau, et donnés par cuillerées de moment en moment. Ce remède ainsi administré et soutenu ensuite de distance en distance, débarrasse l'estomac et les entrailles, leur donne des secousses qui rappellent leur élasticité, et rendent souvent le malade à lui-même. L'émétique se donne aussi en lavage, dans une chopine ou une pinte d'eau. On fait usage avec grand succès, dans les fièvres putrides, de quatre grains d'émétique fondus dans huit cuillerées d'eau, et dont on met une cuillerée à café dans chaque verre de boisson que prend le malade, et on le répète.

Ipécacuanha.

L'ipécacuanha, pris par quart de grain, par demi-grain, de trois en trois heures, est excellent pour les toux de pituites et catarrhales; à la dose de trois ou quatre grains, une ou deux fois dans la matinée, et répété pendant plusieurs

jours, il est excellent pour vaincre les coqueluches les plus opiniâtres, dont il est le spécifique.

Cette dose est celle des enfans. Pour les grandes personnes, on en donne une plus forte dose, en observant toujours que pour guérir la coqueluche, il faut vomir souvent, et toujours avec l'ipécacuanha.

L'ipécacuanha est encore un excellent remède pour le dévoiement et la dyssenterie, et doit presque toujours précéder les purgations; car, outre l'avantage que l'on retire des secousses que le vomissement procure à l'estomac, l'ipécacuanha a la vertu de donner du ressort à l'estomac, et le fortifie.

Sel de nitre.

Le nitre est rafraîchissant, apéritif, diurétique. Il convient dans les ardeurs d'urine, et toutes les maladies accompagnées d'inflammations. La dose est de six grains, ou douze grains, ou vingt-quatre grains par pinte de boisson.

Le nitre ou salpêtre, appelé par les chimistes modernes, *nitrate de potasse*, doit son origine à la nature, et à la perfection de sa combinaison à l'art; on en retire, quand on le prépare en grand, des plâtres des vieux édifices, etc.

Sel de duobus.

Le sel de duobus est un très-bon apéritif;

il pousse par les urines, il provoque les selles. On le prend à la dose d'un ou deux gros, le matin à jeun, dans du bouillon rafraîchissant, ou dans une médecine, comme anti-bilieux.

Dragées à vers.

On en donne un paquet le matin à jeun, et on continue pendant trois jours, et le quatrième jour on purge.

Mouches d'opium.

On les humecte avec un peu de vinaigre, et on les applique, avec succès, sur les tempes, pour les fluxions et les migraines.

Crême de tartre.

La crême de tartre est un anti-putride. Elle est rafraîchissante, un peu purgative. On peut la prendre par cuillerée seule ou avec un peu de sucre. On s'en sert pour cailler le lait et faire du petit-lait : on en met un demi-gros par livre de lait. Comme purgatif, on la donne à la dose de deux gros à une once.

Sel de seignette.

Le sel de seignette est un bon purgatif, très-doux seul, à la dose d'une demi-once fondue dans une pinte d'eau pure ou minérale.

Sel de Sedlitz.

Il s'emploie comme le précédent.

Boule d'acier, boule de mars, boule de Nancy.

Elle est propre à guérir les plaies accompagnées de contusions et les écorchures. Pour cela on en râpe de la grosseur d'un pois, que l'on met dans un petit verre d'eau avec une cuillerée d'eau-de-vie, et on en applique des compresses sur la partie malade.

Pour prévenir les accidens d'un crachement de sang survenu après une chute, ou un coup à la poitrine, on met la dose ci-dessus dans une pinte d'eau avec deux cuillerées d'eau-de-vie, et on en donne au malade de trois en trois heures un petit verre. Lorsque l'on fait tremper cette boule dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit couleur de paille, l'eau acquiert la propriété d'être désopilative, et est excellente pour les pâles couleurs et les maux d'estomac.

Explication des abréviations usitées dans les formules.

℔ . . . . . signifie livre.
R. . . . . signifie prenez.
R. ℔I. . . . . signifie prenez une livre.
℔IV. . . . . quatre livres.
ß. . . . . demie ou moitié.
℔ß. . . . . une demi-livre.

aa. . . . . de l'un et de l'autre.
℥. . . . . once.
℥ I . . . . . une once.
ʒ. . . . . gros ou drachme.
ʒ I. . . . . un gros.
℈. . . . . scrupule.
℈ I. . . . . un scrupule.
g^r. . . . . grains.
g^r. I . . . . . un grain.
Coch. . . . . cuillerée.
Coch. I . . . . . une cuillerée.
La pinte de Paris contient. . . ℔ II ou ℥ XVI.
La chopine. . . . . ℔ I ou ℥ VIII.
Le poisson ou le verre . . . . ℥ IV.
La cuillère à bouche. . . . . ℥ ß.
La cuillère à café. . . . . ʒ ß.
L'once contient. . . . . ʒ VIII.
Le gros. . . . . g^r. LXII ou ℈ III.
Le scrupule. . . . . g^r. XXIV.
Le grain est le poids d'un grain d'orge.

Pour l'unité des poids, on a choisi la millionième partie du poids d'un mètre cube d'eau, qui pèse, en anciens poids, deux mille quarante-quatre livres six onces quarante grains. En divisant ce poids en fractions décimales, on parvint à un petit poids auquel on s'arrêta. On lui donna le nom de gramme, et il fut choisi pour l'unité des nouveaux poids.

On a donné à un poids de la pesanteur de dix grammes, le nom de décagramme.

On a donné à un poids de la pesanteur de cent grammes ou de dix décagrammes, le nom d'hectogramme.

On a donné à un poids de la pesanteur de mille grammes, ou de cent décagrammes, ou de dix hectogrammes, le nom de kilogramme.

Enfin on a donné à un poids de la pesanteur de dix mille grammes, de mille décagrammes, ou de cent hectogrammes, ou bien de dix kilogrammes, le nom de myriagramme.

On a également donné à un poids de la pesanteur de la dixième partie d'un gramme, le nom de décigramme.

On a donné à un poids de la pesanteur de la centième partie d'un gramme, ou de la dixième partie d'un décigramme, le nom de centigramme.

L'on a donné à un poids de la pesanteur de la dixième partie d'un centigramme, ou de la centième partie d'un décigramme, ou bien de la millième partie d'un gramme, le nom de milligramme.

Voici le tableau de ces poids, comparés aux anciens :

TABLEAU DE COMPARAISON

DES NOUVEAUX POIDS AVEC LES ANCIENS.

Nombres.	Poids nouveaux.	Livres.	Onces.	Gros.	Grains.	Fractions.
1	Myriagramme.	20	7	0	58	
1	Kilogramme.	2	0	5	49	
1	Hectogramme.	0	3	2	12	1
1	Décagramme.	0	0	2	44	41
1	Gramme.	0	0	0	18	841
1	Décigramme.	0	0	0	1	8841
1	Centigramme.	0	0	0	0	18841
1	Milligramme.	0	0	0	0	101841

très - exactement.

En pharmacie, il y a certaines mesures vaguement déterminées, qui sont la *fascicule*, la *poignée* et la *pincée*, etc. La fascicule est ce que le bras ployé en rond peut contenir; la poignée est ce que la main peut empoigner; la pincée,

ce qui peut être pris entre les trois doigts. On désigne dans les formules ces mesures par les lettres initiales de leur nom latin. On met *cyath.* (cyathus) pour verre. *Coc.* ou *cochl.* (cochlear) pour cuillerée (1).

G ou *gut.* (gutta) pour goutte. *F* ou *fasc.* pour *fascicule* (fasciculus). *M* ou *man.* (manipulus) pour poignée. *Pug.* (pugillum) pour pincée. *Cong.* (congius) ou quatre pintes pour la moitié d'une poignée. *P. E.* parties égales. *S. A.* (*secundùm artem*), conformément à l'art. *Q. S.* quantité suffisante. *Q. Pl.* (quantùm placet) autant qu'il vous plaît. *P. P.* (pulvis patrum), c'est-à-dire, *poudre des pères*, quinquina. *aa*, signifie de chaque.

---

(1) De ce mot latin vient le nom de *cochléaria*, ou *herbe aux cuillères*, ainsi nommée, parce que les feuilles de cette plante ont la forme d'une cuillère.

CHAPITRE XV.

De la chirurgie domestique.

On ne connut l'anatomie dans l'antiquité que très-imparfaitement. L'Égypte, sous le règne de Ptolomée Soter, dut aux découvertes d'Érophile et d'Érasistrate, une grande réputation dans cette science. Avant eux, la dissection passoit pour un sacrilége. Après les fondateurs de l'anatomie, Érophile et Érasistrate, parurent Lycus, Quintus, Marinus. Vint ensuite Arétée, et après lui Rufus l'Éphésien, qui vécut sous les règnes de Nerva et de Trajan. Galien succéda à Rufus; il a laissé de bons ouvrages sur l'anatomie, et surtout: *Administrations anatomiques*, et un autre ouvrage intitulé : *De l'usage des parties du corps humain.* Soranus fut un anatomiste contemporain de Galien. Théophile écrivit sous le règne d'Héraclius : Oribase ne fut que le copiste de Galien.

L'*anatomie comparée* est cette partie de l'anatomie qui s'occupe de la recherche et de l'examen des différentes parties des animaux, considérée relativement à leur structure particulière et à la forme qui convient le mieux à leur manière de vivre et de satisfaire à leurs

besoins; et cette étude démontre combien la Providence est admirable dans tous ses ouvrages : par exemple, dans l'anatomie comparée des estomacs, on observe que les animaux qui ont de fréquentes occasions de se nourrir, ont l'estomac très-petit en comparaison de ceux qui, étant évités par les autres animaux dont ils font leur nourriture, se trouvent souvent dans la nécessité de jeûner. Le premier des anciens qui se soit livré à cette étude, est Démocrite. Alcméon, disciple de Pythagore, passe pour avoir le premier anatomisé des animaux, parce que ses écrits ont eu un sort plus heureux que ceux de Démocrite, qui ont été perdus; mais ce qui nous reste des ouvrages d'Alcméon ne méritoit guère d'être conservé; car il prétendoit que les chèvres respirent par l'oreille. Ce fut Aristote qui se rendit le plus célèbre dans cet art. L'art de l'*injection* est une invention moderne. C'est Jacques Béranger de Scarpi, qui le premier a fait des injections, il s'en tint à l'eau simple. Swammerdam, et surtout Ruisch, perfectionnèrent cette invention.

Je ne prétends pas, mes enfans, vous enseigner l'anatomie; mais puisque nous désirons avoir quelques notions de médecine, je veux du moins vous donner une idée superficielle de l'anatomie, d'autant mieux que ce détail ne tiendra que deux pages dans notre ouvrage.

Voici le squelette de l'homme :

Le crâne est composé de huit os : le *coronal* ou *frontal*, les deux *pariétaux*, les deux *temporaux*, le *sphénoïde* et l'*éthmoïde*. La mâchoire supérieure est composée de treize os, savoir : de deux *os maxillaires*, qui sont les plus grands, de deux *os propres du nez*, de deux os de la *pommette*, de deux *os unguis*, des deux lames inférieures du nez, des deux os du *palais* et du *vomer*, et *seize dents*, quatre *incisives*, deux *canines* ou *œillères*, et dix *molaires*. La mâchoire inférieure est d'un seul os qui contient seize dents, quatre incisives, deux canines et dix molaires.

Le tronc du corps humain est divisé en trois parties : une commune, appelée l'*épine*, et deux propres, le *thorax* ou la poitrine, et le *bassin*. L'épine du dos est composée de vingt-quatre *vertèbres*, distinguées en *cervicales*, en *dorsales* et en *lombaires*; et de l'os *sacrum*, à l'extrémité duquel se trouve l'os *coccix*.

La poitrine est formée, 1°. par vingt-quatre *côtes*, douze de chaque côté, dont on appelle les sept supérieures *vraies*, et les cinq inférieures *fausses*; 2°. par le *sternum*; 3°. par les *vertèbres dorsales*.

Le *bassin* est fait de deux grands os dits

innominés, ou les os des *hanches*, qui sont attachés par derrière à l'os sacrum.

Les extrémités du squelette sont au nombre de quatre, deux supérieures et deux inférieures. Chaque extrémité supérieure est divisée en épaule, en bras, avant-bras et main ; l'épaule est faite de deux pièces, la *clavicule* et l'*omoplate ;* le bras est d'un seul os, l'*humérus*. L'avant-bras en a deux, l'os du *coude* et le *rayon*. La main est en trois parties; en *carpe* ou poignet, qui est composé de huit os; en *métacarpe*, qui en a quatre, et en *doigts*.

Chaque extrémité inférieure est en *cuisses*, en *jambes* et en *pieds*. La cuisse est d'un seul os, le *fémur;* la jambe de deux grands, le *tibia* et le *péroné*, et d'un petit, la *rotule ;* le pied, en trois parties comme la main, en *tarse*, en *métatarse*. Le tarse est de sept os, l'*astragale*, le *calcaneum*, ou os du talon, l'os *naviculaire*, ou *scaphoïde*, le *cuboïde* et les trois *cunéiformes*. Le métatarse est de cinq pièces. Il y a encore plusieurs petits os que l'on ne conserve pas ordinairement dans le squelette. On compte cinquante-quatre os à la tête, cinquante-quatre au tronc, et cent-vingt-quatre aux extrémités; en tout deux cent trente-deux, sans compter plusieurs petits os.

De la saignée.

A moins de cas très-pressans, il ne faut jamais se faire saigner que par ordonnance de médecin, et souvent la diète, l'exercice et les boissons rafraîchissantes peuvent suppléer aux saignées.

Une bonne palette de sang doit faire quatre onces.

Lorsqu'on saigne une personne, et qu'on laisse reposer son sang, il se fige et se sépare en deux parties, que l'on distingue par les noms de *cruor* (crassamentum), et de sérosité, ou de *lymphe* (serum). Dans les sujets robustes, le cruor est plus abondant que dans les foibles, et la même différence a lieu dans les maladies. Lorsque la lymphe est en moindre quantité que le cruor, on doit, dans les maladies, employer la saignée, les délayans, et diminuer la nourriture, et l'on doit faire le contraire, quand la lymphe prédomine, et surtout dans l'hydropisie.

Il faut ne se faire saigner que par un chirurgien habile, ou se faire saigner au poignet. On sait combien peut être dangereuse la saignée du bras. Les trois veines du bras sont la *médiane* (celle du milieu, et la plus dangereuse); la *céphalique* (celle qui est le plus près de la

tête, d'où lui vient son nom grec), et la *basilique* (du côté opposé à la céphalique). Quand on est obligé de recourir à un chirurgien dans lequel on n'a pas une entière confiance, il faut se faire saigner à la basilique, la veine la moins dangereuse du bras.

Depuis quelques années, on ne se fait tirer du sang, communément, que par les sangsues.

Il y a des sangsues de plusieurs espèces; quelques-unes sont réputées venimeuses; il faut savoir les choisir. La sangsue médicinale doit être prise dans des eaux claires, courantes et bien vives. Il faut prendre plusieurs précautions en les posant au fondement, de peur qu'elles ne se glissent dans le rectum. Si ce malheur arrivoit, il faudroit, sur-le-champ, donner abondamment des lavemens d'eau salée, jusqu'à l'expulsion des sangsues. Si l'on en avaloit, il faudroit boire beaucoup d'eau salée; on donne aussi l'émétique dans ce cas. L'esprit de corne de cerf, le poivre, les liqueurs acides, sont aussi des poisons pour les sangsues.

M. Alibert, dans son excellent ouvrage intitulé: *Nouveaux élémens de Thérapeutique*, cite le fait suivant: Une dame eut le malheur d'avaler une sangsue. Elle tomba bientôt dans un état déplorable; on lui fit boire quatre demi-

verres d'excellent vin rouge, à un quart d'heure de distance les uns des autres ; aussitôt les accidens se calmèrent. La quatrième dose suscita un vomissement, qui fit rendre à la malade la sangsue morte et desséchée, et beaucoup de matières glaireuses, mêlées de quelques caillots d'un sang noirâtre. A ce remède, on fit succéder un régime adoucissant, l'eau de gruau, etc. Dans l'espace de huit jours, la malade fut entièrement rétablie. On sait, en effet, que les sangsues, plongées dans le vin pur, ne tardent pas à perdre la vie.

Lorsqu'on fait usage des sangsues, on frotte la partie sur laquelle on veut les poser avec un peu de lait ou d'eau sucrée; un peu de sang les attireroit mieux que toute autre chose ; dans ce dessein, on fait quelquefois à la peau une petite blessure superficielle. On détermine le nombre des sangsues, suivant la quantité de sang qu'on veut obtenir. Une sangsue, d'une grandeur ordinaire, peut tirer environ une once de sang. Lorsque les sangsues sont remplies, elles tombent d'elles-mêmes. Il seroit dangereux (dit M. Alibert) de les arracher avec violence; car les dents pourroient rester attachées à la peau, et y occasionner des blessures difficiles à guérir. Quand la foiblesse du malade oblige à les ôter, un peu de sel, mis sur le dos de ces animaux, suffit pour

les faire tomber. Quand les sangsues ont abandonné la place qu'elles occupoient, on peut entretenir plus ou moins l'écoulement du sang, en dirigeant une vapeur de guimauve vers la partie affectée; dans le cas contraire, on arrête le sang avec des éponges imprégnées de vinaigre. Le pansement des piqûres consiste à les couvrir de compresses imbibées de vinaigre, et contenues par des bandes de toile.

Traitement d'une plaie simple.

On lave à fond d'abord la plaie avec du vin ou de l'eau de sauge tiède, afin d'en enlever le sang caillé. S'il s'y trouve quelques corps étrangers, on les en ôte doucement; on distille ensuite dans la plaie un peu de baume vulnéraire, ou à son défaut, de l'eau d'arquebusade, ou de l'eau-de-vie tiède. On rapprochera parfaitement les bords de la plaie; on couvrira la plaie avec un plumaceau trempé dans de l'eau-de-vie, et on laissera la plaie trois jours sans la panser.

Traitement des clous, de différens abcès, du panaris, et manière de conduire un cautère.

Voici comment on traite une inflammation externe sans fièvre : On la fomente avec de l'eau plus chaude que tiède, mêlée avec un sixième d'eau-de-vie. Si les douleurs étoient fortes, on

appliquera sur ces fomentations le cataplasme émollient suivant : Prenez demi-once de farine de graine de lin en poudre, et la mie d'un pain blanc de deux sous; faites bouillir le tout avec du lait, jusqu'à la consistance de bouillie, et délayez-y un jaune d'œuf battu. Appliquez ce cataplasme chaudement, et renouvelez-le quand il se refroidira. Il faut, d'ailleurs, un régime rafraîchissant, et tenir le ventre libre. Si l'inflammation paroît devoir suppurer, on continuera ce cataplasme jusqu'à la maturité de l'abcès; quand il sera bien mûr, on l'ouvrira s'il ne perce pas naturellement, et on le pansera avec le baume d'*Arceus*, ou avec le baume vulnéraire suivant : Prenez les feuilles récentes de plantain, de sanicle, de pervenche, de chaque trois poignées; des sommités de mille-feuilles, quatre poignées; fleurs blanches de lis, de millepertuis et de bonhomme, de chaque deux poignées; mêlez le tout, après l'avoir coupé menu. Mettez toutes ces plantes dans deux livres et demie d'eau-de-vie, et dans un bocal à gros goulot, bien bouché. Faites infuser cette composition au soleil, sur la cendre ou au four, le plus long-temps possible. Quand on en fera usage, on passera la dose nécessaire pour être employée pure sur les plaies qui ne sont pas irritées. Mais pour peu qu'il y ait d'irritation à

la plaie, on battra ce baume avec moitié d'huile d'olive.

Le *phlegmon* est une tumeur grosse comme un œuf; on le traite comme les inflammations externes. Le *pannus* diffère du phlegmon, en ce qu'il est moins gros, moins enflammé, mais plus douloureux; il se traite de même. Le *panaris* abcède au doigt. Il faut, dès les premières atteintes, tremper le doigt constamment dans de l'eau très-chaude. Si l'on ne guérit pas, il faut appliquer un cataplasme fait avec de la graine de lin pulvérisée, cuite dans du lait. Si la suppuration n'avançoit pas, on ajouteroit au cataplasme émollient quatre oignons blancs cuits sous la cendre, et trois cuillerées de miel. Dès que la peau sera blanche dans toute l'étendue de l'abcès, on l'ouvrira à sa base, on exprimera doucement la matière, et l'on trempera, pendant un quart d'heure, le doigt dans du vin blanc tiède, infusé sur de la sauge. On appliquera ensuite l'emplâtre de Nuremberg. On changera, matin et soir, cet appareil, jusqu'à guérison. Si les premières douleurs avoient été profondes, il y auroit lieu de craindre que la membrane qui couvre immédiatement l'os n'eût été enflammée; dans ce cas, la matière deviendroit brune et fétide : comme alors il y auroit de la carie à l'os, il ne faudroit pas différer à

consulter un habile chirurgien. Le *phyma* est un petit phlegmon qui vient aux fesses, et qui est commun chez les enfans; suivant sa situation, il peut causer une fistule; dans ce cas, il faut aussi consulter un chirurgien.

Lorsqu'on a des clous (ou furoncles), il faut les faire suppurer. Pour accélérer la maturité, on y applique une pâte de farine de graine de lin et de miel; quand ils ont percé, on y met l'onguent digestif suivant : Prenez térébenthine de Venise, deux onces; le jaune d'un œuf frais, du miel, une once, de la myrrhe et de l'aloès, de chaque un gros; mêlez-le en onguent, qu'on appliquera tiède. Le *théréminte* est une sorte de petit clou, au centre duquel est une pustule noire. Le *charbon*, ou anthrax, est une tumeur sèche et ardente, qui ne suppure point. On y met un cataplasme, composé d'une demi-once de farine de graine de lin, la mie d'un petit pain blanc, un jaune d'œuf, le tout dans du lait, avec une once de gomme ammoniaque en poudre, et sur le tout, un sixième de thériaque. On donne des boissons qui excitent la transpiration; quand l'escarre est tombée, on se sert d'onguent basilic.

L'épinuctis est une espèce de charbon; on le traite à peu près de même.

Lorsqu'on se fait mettre un cautère au bras,

il faut bien combiner sa place, qu'il ne soit ni trop en-dedans du bras, ni trop en-dehors, ni trop haut, le bandage ne tiendroit pas, ni trop bas. On ne le panse que toutes les vingt-quatre heures. Il faut qu'il y ait un fil fin dans le pois, afin de ne pas trop tourmenter la plaie pour le tirer. On met souvent dessus les pois des feuilles de lierre; mais les espèces d'emplâtres rouges, appelées *sparadrap* valent beaucoup mieux. Il faut ne mettre des pois d'iris que tous les six jours, et journellement des pois ordinaires. Quand la plaie s'envenime, il faut y mettre de la charpie fine, c'est-à-dire, râclée avec un couteau, sur une toile blanche de lessive (1).

Traitement des coups à la tête.

Se bien garder d'appliquer une pièce de métal sur la bosse causée par le coup; faire boire

---

(1) Lorsqu'on met derrière l'oreille une mouche vésicatoire, on la garde trente heures; ensuite on y met des feuilles de poirée enduites de beurre frais, pendant deux jours; après quoi on y applique sur des morceaux de toile, de la pommade épispastique; on panse soir et matin. Si la plaie s'envenime, on y remet, pendant un jour ou deux, de la poirée avec du beurre. Quand on ferme le vésicatoire, on ne panse plus qu'avec cette poirée, sur laquelle, au bout de quelques jours, on ne met plus de beurre. On finit par panser avec du cérat.

sur-le-champ le suc exprimé d'un citron ; mettre sur la contusion une compresse, trempée dans de l'eau fortement salée ; assujétir la compresse par une bande, mais qui ne soit pas trop serrée ; mouiller la compresse quand elle sèche ; couvrir la tête moins que de coutume ; éviter avec soin le soleil ou l'ardeur du feu ; avoir durant la nuit la tête un peu plus haute ; respirer pendant six jours de l'eau de bon ferme, soir et matin et pendant le même temps ; prendre à jeun deux petites tasses de vulnéraire suisse, et mettre, à jeun aussi, les jambes dans l'eau, un peu plus que tiède, et n'y rester qu'un quart d'heure ; enfin, prendre beaucoup l'air. Si le coup avoit été assez violent pour causer un grand étourdissement, après la commotion, il faudroit, dans les vingt-quatre heures, se faire mettre cinq ou six sangsues au pied, et prendre une petite prise de poudre Saint-Ange, tous les matins, pendant plusieurs jours.

Des coupures, écorchures, hémoragies, etc.

Lorsqu'on s'est coupé, il faut laisser couler le sang, et ensuite, si c'est au doigt, mettre le doigt dans l'eau, et le laisser saigner ainsi pendant quelques secondes ; ensuite, si le sang continuoit à couler avec trop de force, il faudroit

saupoudrer le doigt de sucre en poudre ; après cela mettre sur la coupure de la baudruche et du taffetas d'Angleterre par-dessus. Pour les piqûres d'abeilles, du miel est ce qu'il y a de mieux ; car la nature a constamment placé le remède à côté du mal. Pour les piqûres des autres insectes, on peut appliquer avec succès un petit morceau de gazon fraîchement coupé. Dans les saignemens de nez très-violens, et qui deviennent alarmans, on jette au visage et sur la nuque du malade une couple de verres d'eau froide ; on introduit bien avant dans la narine d'où coule le sang, un tampon imbibé d'eau stiptique; si l'on ne peut atteindre le vaisseau ouvert, on injectera doucement dans la narine, de l'esprit-de-vin rectifié, ou de l'eau stiptique.

Voici la composition de l'eau stiptique, donnée par le docteur Herrenschwand.

Prenez demi-livre d'alun de roche en poudre; jetez sur les deux tiers une livre d'eau bouillante; remuez le mélange sur les cendres chaudes, jusqu'à ce que l'alun soit dissous; ajoutez-y alors peu à peu le reste de l'alun, que vous ferez dissoudre de même; versez ensuite la liqueur claire par décantation (1) dans une bouteille, et conservez-la pour l'usage.

---

(1) *Décanter* une liqueur, c'est la verser doucement

Voici, du même médecin, la recette d'une émulsion calmante, dans le même cas d'une hémorragie violente par le nez : Faites infuser deux têtes de pavots blancs, coupées en quartier et dépouillées de leurs graines, dans huit onces d'eau bouillante; broyez l'infusion avec demi-once de graine de courge, ou de melon, pour en faire une émulsion adoucie avec demi-once de sucre, à prendre en deux fois, à deux ou trois heures d'intervalle.

Poudre tempérante, pour le même sujet.

Prenez du nitre dépuré, deux gros; des yeux d'écrevisses saturés avec du vinaigre distillé, deux gros et demi; du cinabre (1) d'antimoine préparé, un scrupule. Faites-en une poudre, dont on prendra, de deux en deux heures, vingt

---

par inclinaison d'un vase dans un autre, de manière à laisser tout le marc dans le premier vase.

(1) Cinabre ou vermillon, appelé par les chimistes *sulfure de mercure*, est le produit d'une combinaison de mercure avec le soufre, d'une couleur rouge. La nature présente encore le mercure combiné avec le soufre, d'une couleur grise foncée; il prend, dans cet état, le nom d'éthiops minéral.

L'art fait aussi un cinabre, ou vermillon artificiel, qui s'emploie en peinture.

grains dans une cuillerée d'eau distillée de fleurs de tilleul, ou dans un verre d'eau fraîche.

Traitement des entorses, foulures, efforts, etc.

Madame Fouquet donne, pour les entorses, la recette suivante :

Prenez son de froment.	demi-livre.
Eau commune.	deux tiers.
Vinaigre.	un tiers.

Mêlez ensemble ces drogues sur un peu de feu, jusqu'à la consistance de bouillie. Faites un cataplasme, que vous appliquerez sur la partie deux fois le jour.

Pour les foulures et les efforts, il faut verser un peu d'eau-de-vie camphrée dans une eau de savon, y tremper un morceau de flanelle d'Angleterre, et l'appliquer sur le mal.

Opération de la cataracte.

La *cataracte* est l'opacité du cristallin. Le cristallin, dans son état naturel, est transparent, c'est à travers sa substance que les rayons passent pour arriver à la *rétine* (1); quand il s'épaissit jusqu'à un certain point, on ne voit

(1) La *rétine* est une partie de l'œil, sur laquelle se fait l'impression des images, par le moyen des rayons de lumière qui partent de chaque point de l'objet.

plus clair. Il s'agit donc d'enlever ce cristallin, qui forme alors dans l'œil un voile épais qui dérobe la clarté du jour.

Autrefois on se contentoit d'abattre le cristal in avec une aiguille; le cristallin restoit dans l'œil, ce qui exposoit le malade à des rechutes; maintenant, on enlève le cristallin. C'est à M. Daniel, fameux oculiste, que l'on doit cette découverte, il y a environ soixante ans. Le cristallin emporté est remplacé par l'humeur vitrée, dans laquelle il est enchatonné, et qui dans la suite en fait à peu près les fonctions; cette opération n'est point douloureuse, on peut la faire en moins d'une minute. Le malade communément voit dans le moment même de l'extraction du cristallin; ensuite on lui bande les yeux, on le met à un régime doux et rafraîchissant (1). S'il n'arrive point d'accidens, on lui rend la lumière par degrés, et au bout de quinze jours ou trois semaines, il est en pleine convalescence.

---

(1) Il faut aussi, par ce même régime, se préparer à cette opération.

CHAPITRE XVI.

Médecine domestique des enfans.

On a indiqué déjà le régime qui leur convient ; jamais de beurre dans les légumes et dans les sauces ; point de champignons et d'épiceries, de viande salée ; point de jus, de pâtisserie, etc. Les enfans jusqu'à sept ans ne doivent point manger de viande, mais on doit leur donner d'excellent bouillon, en potage et dans les légumes. Ils doivent faire quatre repas, à quatre ou cinq heures de distance les uns des autres ; ou un déjeûner, un bon dîner, un goûter, et un souper léger, ou deux déjeûners, un dîner, et un souper, toujours très-léger. Les heures de ces repas doivent être invariablement réglées. Jusqu'à sept ans, les enfans ne boiront point de vin. Et l'on peut assurer que par la suite, les enfans auroient une constitution plus saine, plus robuste, s'ils ne buvoient jamais de vin durant tout le temps de leur éducation.

Il faut, avant tout, bien étudier et bien connoître la constitution de l'enfant ; s'il est maigre et bilieux, le fortifier doucement sans l'échauffer, ne lui point donner de laitage, etc. S'il est frais et sanguin, un régime toujours rafraîchissant, du laitage, etc. Il faut à tous les

enfans du mouvement et de l'exercice, mais sans fatigue; à chaque promenade engager les enfans à sauter et à courir, augmenter par gradation les courses et les sauts. Le grand art est d'accoutumer les enfans à la fatigue sans les fatiguer; c'est-à-dire, de les amener à faire sans lassitude des choses extraordinaires dans ce genre. Quand l'exercice fatigue, il énerve; il n'est salutaire, il ne fortifie, que lorsqu'il est toujours proportionné aux forces. Il faut aussi insensiblement accoutumer les enfans à coucher sur la dure, et dans tous les cas, ils doivent au moins ne coucher que sur des sommiers de crin, et dans des lits sans rideaux.

Rousseau veut qu'on n'apprenne rien aux enfans, et qu'on attende pour commencer à les instruire, qu'ils aient atteint l'adolescence. A ne considérer ce systême que relativement à la santé des enfans, il ne vaut rien. Car, puisqu'il faut les instruire un jour, il est nécessaire, dès leur première enfance, de les accoutumer gradativement à l'application, afin que lorsqu'on exigera des études longues et suivies, l'élève n'en soit pas rebuté, et qu'il ne succombe pas à cette espèce de fatigue, s'il a le courage de vouloir la supporter. Il est très-bon, pour épargner de la peine aux enfans, et pour mettre à profit tous les momens, de rendre autant qu'il est possible, leurs récréations instructives; mais en les amusant

même utilement, il faut, par les raisons qu'on vient de dire, leur faire prendre l'habitude de l'application sans attrait, et par un pur esprit de docilité, de devoir et de raison. En même temps il faut toujours proportionner ces premiers essais d'application à la foiblesse de l'enfance. Trois quarts d'heure d'études sérieuses, à trois reprises, trois leçons chacune d'un quart d'heure, avec de longs intervalles, suffisent depuis l'âge de cinq jusqu'à six (1); on ajoutera ensuite une leçon de plus. De huit à neuf, l'enfant ainsi conduit, supportera sans fatigue trois leçons d'une demi-heure, ce qui fera une heure et demie par jour, puis quatre, et toujours ainsi par gradation; mais dans aucun temps, durant son éducation, on ne le laissera assis et appliqué de suite plus d'une heure; on coupera les leçons plus longues, au bout d'une heure, par dix ou douze minutes de mouvement; il marchera, descendra un escalier; enfin il s'agitera, et reviendra ensuite reprendre sa leçon. On coupera aussi les leçons sérieuses par des exercices nécessaires que l'on saura placer dans ce dessein; la danse, et pour les garçons, les armes etc. Avec ces soins bien

(1) On aura commencé, dès qu'ils auront atteint l'âge de trois ans, à leur donner des petites leçons réglées à leur portée, de quelques minutes.

réglés, bien dirigés, on obtiendra de la jeunesse une véritable application, une étude suivie et prodigieuse, et qui ne nuira jamais à sa santé.

A sept ans on commence à donner de la viande aux enfans, mais de la viande blanche, et seulement à dîner; à huit ans on ajoute de temps en temps du bœuf, et les autres viandes, à l'exception du porc.

On doit veiller le sommeil d'un enfant : quand il est agité, quand son appétit diminue, quand son visage change, quand ses secrétions naturelles ne sont pas bien réglées, et deviennent ou trop rares, ou trop abondantes, il est menacé d'une maladie que l'on peut toujours prévenir, quand on s'y prend à temps. Lorsqu'un enfant n'a point de vices de constitution, il doit vivre, la nature le veut; les sources et les germes de la vie sont en lui dans toute leur vigueur; l'intempérance, les veilles, les passions, n'ont pu les affoiblir encore; car je suppose qu'étant bien élevé, il ne sera ni colère, ni fantasque; et dans ce cas, un enfant ne meurt jamais que d'une maladie épidémique (malheur qu'on ne peut souvent empêcher), et il n'a toute autre maladie que par la négligence ou par l'ignorance de ceux qui le soignent. Les enfans n'ont des maladies (non épidémiques), ou ne dépérissent que lorsqu'on n'a pas su observer les petits changemens

qui surviennent dans leur santé, ou lorsqu'on les a drogués mal à propos.

Aussitôt qu'on observe la plus légère altération dans la santé d'un enfant, il faut lui retrancher un peu de nourriture, surtout la viande, le dissiper, l'égayer, sans avoir l'air de le croire malade; s'il est constipé, on le fera déjeûner avec du miel, souper avec des pruneaux : on pourra même employer les lavemens relâchans, etc. S'il a le dévoiement, on ne l'arrêtera point d'abord, on retranchera de son régime non-seulement toute viande, mais tout bouillon gras. On le nourrira avec du riz à l'eau, bien blanc, bien crevé, fait avec soin pour ne pas le dégoûter; avec des soupes au lait d'amandes, des perches à l'eau, quelques œufs frais du jour, de la compote de coings et de poires, etc. Au bout de trois jours, s'il n'y a point d'accident, on lui donnera pour boisson, à ses repas, de l'eau de riz légère, et à son déjeûner du sirop de gomme, un bon verre un peu fort de sirop dans lequel il trempera du pain. Son dévoiement bien passé, on lui fera prendre le matin à jeun un petit verre d'eau de rhubarbe, il en boira à dîner pendant quelques jours. Si l'appétit revient et l'état parfait de santé, on en restera là. Si la langue continuoit à être chargée, on le purgeroit bien doucement.

Lorsque, sans dévoiement, l'enfant mange moins et ne paroît pas être dans son état naturel, il faut le mettre au régime, et lui faire prendre pendant six ou sept jours, le matin à jeun, deux tasses d'infusion de chicorée sauvage; on mettra entre ces deux boissons l'intervalle d'un bon quart d'heure, et l'on versera dans chaque tasse plusieurs gouttes de jus de citron. Cette boisson est d'un excellent usage pour les enfans et pour les adultes; elle peut épargner beaucoup de purgations, qui, sans ce lavage, seroient souvent nécessaires. On peut l'employer aussi comme préparation à une médecine jugée indispensable.

En été, on donnera tous les jours aux enfans de bons fruits fondans, et surtout bien mûrs, à déjeûner seulement, et très rarement des fruits crus à leurs autres repas. On ne leur donnera point de bigarreaux, mais des cerises et du raisin parfaitement mûrs, presqu'à discrétion le matin; les autres fruits fondans avec mesure. Dans le temps des fruits, on retranchera, non le bon bouillon, mais presqu'entièrement la viande; durant le temps des fruits acides, les cerises et les groseilles : on évitera de leur donner du laitage; et dans tous les temps, on aura l'attention de soustraire, autant qu'il est possible, la graisse de leurs alimens; que leur bouillon soit parfai-

tement dégraissé ; qu'on ne leur serve point de viande chargée de graisse ; qu'ils ne mangent jamais de moelle, etc. ; mais qu'on les accoutume à se contenter, en général, des mets les plus simples, des pommes de terre cuites à l'eau, sans autre assaisonnement que du sel, ainsi que les asperges et les artichauts.

On leur donnera, à l'huile et au vinaigre, des fèves, des lentilles, des haricots verts, des choux cuits dans du bouillon : tous ces alimens, un peu lourds, formeront leur principale nourriture ; mais on ne les leur donnera qu'à dîner seulement.

On doit préserver les enfans de toute humidité, surtout aux pieds ; leur couvrir un peu la tête pendant la nuit durant l'hiver, la laisser nue l'été ; autant qu'il est possible, éviter de les faire suer avec excès ; éviter avec soin les transpirations arrêtées. Pendant l'hiver, quand ils sortent (et ils doivent sortir tous les jours, quand il n'y a ni pluie ni brouillard épais), leur bien couvrir les bras, la poitrine et l'estomac.

Une chose essentielle, est de bien aérer leurs chambres dans toutes les saisons ; que les fenêtres en soient ouvertes, pour peu que le temps le permette. Les enfans doivent aussi dormir tant qu'ils veulent, et se coucher de très-bonne heure,

afin de se lever de grand matin, surtout en été; car rien ne leur est plus salutaire que de respirer l'air du matin.

Les enfans demandent des soins particuliers à l'approche et au commencement du printemps et de l'automne : c'est alors que les rougeoles, les fièvres rouges et d'autres maladies de la peau sont communément épidémiques; et comme elles sont presque toujours inflammatoires, il faut rafraîchir les enfans. S'il y a épidémie, changer d'air, quand on le peut; sinon ne jamais conduire les enfans dans des lieux d'assemblées, ni même dans les églises; redoubler de propreté, leur laver les mains et le visage plusieurs fois par jour, et leur mettre aussi les pieds dans l'eau le matin à jeun, mais seulement dix ou douze minutes.

Enfin dans les temps d'épidémie surtout, il faut bien s'assurer que les enfans n'aient point de vers, parce que les vers, joints à une maladie, peuvent causer des accidens mortels. Ainsi, on leur fera prendre de la mousse de Corse; remède pour les vers un peu passé de mode, mais qui est excellent (1).

---

(1) Un autre remède passé de mode, est la poudre de Carignan, pour les convulsions des petits enfans; j'en ai vu de véritables miracles. On en trouve encore

Enfin, il faut avec soin entretenir la gaîté chez les enfans ; le rire bien franc et bien naturel vaut mieux pour eux que tous les médicamens du monde.

A l'égard des soins relatifs aux dents des enfans, j'en parlerai à l'article général *Conservation des dents*.

Je terminerai ce chapitre par un conseil bien gothique, mais dont une longue expérience m'a prouvé la bonté : c'est de faire porter aux enfans des deux sexes, jusqu'à l'âge de neuf ou dix ans, des corps baleinés, longs de taille, très-larges de la poitrine, et fort légèrement baleinés par-devant, contenant le ventre, sans le gêner ; baleinés plus fortement par-derrière vers le haut des épaules, afin de rétrécir doucement ce qu'on appelle par-derrière *la carrure*, et par conséquent d'ouvrir la poitrine. Les corps baleinés comme on les portoit jadis, étoient à la fois, défectueux et malsains ; ils serroient ridiculement le bas de la taille, comprimoient douloureusement le ventre, etc. ; cependant ils avoient l'avantage, en rétrécissant les épaules, de donner beaucoup plus de largeur à la poitrine, et de mettre les poumons plus à l'aise. J'ai eu entre les

---

chez tous les pharmaciens, avec un imprimé qui indique la manière dont on doit s'en servir.

mains un enfant, fils et petit-fils de parens poitrinaires, et qui, à cinq ans, annonçoit déjà, par la conformation étroite de sa poitrine, le germe de cette maladie : je lui fis porter sous ses gilets des corps baleinés, tels que je viens de les proposer ; je lui en donnois de neufs tous les trois mois, en rétrécissant imperceptiblement l'entre-deux des épaules ; je parvins ainsi à donner à sa poitrine une extrême largeur, et il n'a jamais eu la moindre atteinte du mal, dont il avoit certainement apporté le germe en naissant ; ce qui m'a prouvé que ce mal est beaucoup plus dans la conformation que dans la disposition des humeurs. On peut attacher aux corps baleinés des aiguillettes et des jarretières, qui dispenseroient les garçons de se servir de bretelles, et de jarretières en ligatures attachées au-dessus du genou, deux choses très-pernicieuses ; l'enfant habillé ainsi, avec un gilet et un pantalon à la mode, n'aura pas l'air d'avoir un corps, et aura beaucoup meilleure grâce que les enfans vêtus comme on les habille ordinairement, car ils ont tous le dos rond, et la poitrine étroite et renfoncée. Les corps baleinés rendent les chutes des enfans beaucoup moins dangereuses ; ils contribuent aussi à leur former des estomacs plus vigoureux, parce qu'avec cette cuirasse, quelque légère qu'elle soit, ils ne peuvent,

ni en lisant ni en travaillant, se ployer en deux, chose si contraire à la digestion ; enfin, leur taille, par la suite, est plus droite et plus régulière. Mais, je le répète, il faut que ces corps ne leur fassent pas éprouver la plus petite gêne.

CHAPITRE XVII.

Extrait de l'histoire de la médecine.

Avant d'entrer dans le détail des recettes, du régime, etc., je veux tâcher, en vous donnant un petit précis de l'histoire de la médecine, d'orner un peu ce triste sujet qui ne nous entretiendra que des misères humaines les plus déplorables.

Chez les Romains, les sages-femmes étoient comptées au nombre des médecins. Valéria fut une des plus célèbres, ainsi que Victoria Sabina, à laquelle Théodore Priscien dédia son livre des Gynécées.

Les anciens Grecs, au contraire, n'employèrent long-temps que des accoucheurs, parce qu'il étoit défendu chez eux, par une loi expresse, de faire apprendre à des esclaves ou à des femmes la théorie ou la pratique de la médecine; cette science comprenoit alors, avec la médecine, la chirurgie et la pharmacie.

Sans doute, les femmes qui n'ont pas fait d'études, ne doivent nullement se mêler d'exercer la médecine, quelle que soit leur expérience. Mais si les femmes, dès leur enfance, destinées à cet état, faisoient dans ce dessein les études

convenables, elles pourroient devenir d'excellens médecins pour les personnes de leur sexe. Agnodice, chez les Athéniens, eut une grande réputation dans ce genre ; elle se déguisa en homme, et étudia la médecine sous le professeur Hérophile. Quand elle fut suffisamment instruite, elle découvrit son sexe aux Athéniennes, qui lui gardèrent fidèlement le secret, et jurèrent unanimement de ne point prendre d'autre accoucheur. Agnodice, occupée seule aux accouchemens, excita l'envie de tous les médecins, qui l'accusèrent devant l'aréopage de séduire les femmes qu'elle accouchoit. Elle se justifia facilement en déclarant qu'elle étoit elle-même une femme ; mais les médecins lui firent un crime d'avoir contrevenu à la loi qui défendoit à son sexe l'exercice de la médecine ; on alloit la condamner sur ce nouveau délit, lorsque les femmes les plus considérables d'Athènes accoururent en foule pour la défendre, et obtinrent non-seulement sa grâce, mais un décret qui autorisoit les femmes à étudier la médecine.

En Égypte, chaque médecin ne se mêloit que d'une seule espèce de maladie, les uns pour les yeux, les autres pour la tête, ceux-ci pour les maux d'estomac, ceux-là pour les maux de ventre, etc. Démocède, habile médecin, s'attacha d'abord à Polycrate, tyran de Samos, que le

satrape Orétès fit mourir; alors Démocède devint esclave du satrape: quelque temps après, Darius, fils d'Hystaspe, s'étant démis le pied à la chasse, Démocède le guérit ainsi que la reine Atossa qui avoit un ulcère au sein. Ces deux cures firent la fortune de Démocède. Les médecins les plus célèbres de l'antiquité, furent, comme on sait, Hippocrate, Asclépiade qui exerça son art à Rome, du temps de Pompée. Toute sa médecine se réduisoit à cinq ordonnances, l'*abstinence des viandes*, l'*abstinence du vin* en certaines occasions, les *frictions*, la *promenade* et la *gestation*, c'est-à-dire, les différentes manières de se faire voiturer. Afin de prouver la bonté de sa théorie, il fit le pari de n'être jamais malade, il le gagna, et mourut d'une chute dans un âge très-avancé. Musa, affranchi, et médecin de l'empereur Auguste, étoit Grec et frère d'Euphorbe, médecin de Juba, roi de Mauritanie. Musa guérit Auguste d'une maladie très-dangereuse, en lui prescrivant des bains froids. Le sénat romain, en reconnoissance, lui fit élever une statue d'airain, que l'on plaça à côté de celle d'Esculape. Auguste lui permit de porter un anneau d'or, et l'exempta de tout impôt; privilége qui passa à ceux de sa profession. Musa traita le jeune Marcellus de la même maladie, lui prescrivit de même les bains froids, et Marcellus

mourut ; ce qui prouve que dans l'application des remèdes, il ne suffit pas de connoître parfaitement le mal, il faut encore calculer avec exactitude si le remède convient aussi bien à l'âge et à la constitution du malade qu'à la maladie. Non-seulement il n'y a point en médecine de *panacée*, c'est-à-dire, de remède universel pour tous les maux, mais il n'y en a point d'énergique qui soit (sans exception) propre à une seule espèce de maladie pour tous les individus; on ne peut, à cet égard, que donner des règles générales : ce qui constitue le grand médecin, c'est le jugement, le coup-d'œil, l'expérience, qui font modifier, préparer, mélanger les remèdes suivant le tempérament, le genre de vie, etc. des malades.

Celse, de la famille patricienne Cornélia, vivoit sous les règnes d'Auguste, de Tibère et de Caligula ; il écrivit sur la rhétorique, la médecine, l'art militaire et l'agriculture. Il nous reste de lui un ouvrage de médecine en huit livres.

Galien, fils d'un architecte, vivoit sous les règnes d'Antonin, de Marc-Aurèle, etc.

Dans les temps plus modernes, Albufarage fut un médecin fameux, et de plus historien : il composa en arabe un Abrégé de l'histoire universelle. Il vivoit sur la fin du treizième

siècle. Akakia, nom pris du grec, qui signifie *sans malice*, fut professeur de médecine à Paris; il mourut en 1605. Les médecins les plus célèbres, morts depuis lui, furent Chirac, Senac, Dumoulin, Boërrhave, Tronchin, Tissot, Bordeu, etc.

CHAPITRE XVIII.

Règles générales pour conserver ou rétablir sa santé.

De la raison dans ses affections, de la modération dans tous ses sentimens, du courage dans le malheur, une vie sobre et réglée.

Les centenaires ont presque tous été sages et vertueux. Le grand âge est d'autant plus digne de nos respects, qu'il est en général le gage et la preuve d'une vie innocente et pure.

Il faut bien connoître sa propre constitution, quels sont les alimens sains ou malsains par eux-mêmes, et en outre, quels sont ceux qui nous sont bons ou contraires, et conformer son régime à cette connoissance.

Choisir, pour fixer sa demeure, un lieu dans un air pur, c'est-à-dire, sec, tempéré, à l'abri des vapeurs nuisibles, loin du voisinage des cimetières, des voiries, de certaines manufactures, etc.; coucher dans une chambre grande, aérée, dans laquelle il n'y ait aucune humidité.

Se bien couvrir l'avant-bras, la poitrine et l'estomac en hiver, même au commencement du printemps et à la fin de l'automne.

L'exercice est excellent, mais il faut qu'il soit

réglé, qu'il n'aille point jusqu'à la fatigue; et qu'il ne soit jamais placé après les repas, c'est-à-dire durant le travail de la digestion.

Les veilles sont mauvaises; la santé n'est parfaite qu'avec un sommeil régulier et réglé. On ne peut en prescrire la durée; chacun doit dormir le nombre d'heures nécessaire à sa constitution. Il ne faut jamais se coucher que trois heures après son souper, quand on fait du souper un véritable repas, chose qui ne doit jamais être pour les personnes qui ont passé trente-cinq ans. Lorsqu'on est forcé de veiller, il faut boire, durant la nuit, quelque boisson pectorale et rafraîchissante, un demi-verre d'heure en heure. On doit, en été, manger très-peu de viande. Une des choses qui contribue le plus à entretenir une bonne santé, sont les frictions sèches, avec une flanelle d'Angleterre, soir et matin; et même ces frictions sont le meilleur des remèdes contre les insomnies. Il ne faut jamais se coucher avec les pieds froids; et lorsqu'au lit ils se refroidissent, on ne peut les réchauffer qu'en mettant des chaussons de poil de lapin ou de vigogne. Fumer ou mâcher du tabac sont de mauvaises habitudes, surtout immédiatement après le repas. D'ailleurs, l'habitude si peu noble de fumer finit très-promptement par noircir et gâter les dents. Un soin très-essentiel pour la santé, est d'en-

tretenir les secrétions naturelles bien réglées. Une longue constipation produit presque toujours une grande maladie. Il faut surtout soigner sa santé quand on voyage; car il est affreux de tomber malade dans une mauvaise auberge. Voici, dans ce cas, les soins que prescrit la prudence :

1°. D'emporter avec soi un nécessaire, non rempli de brillantes bagatelles, mais de choses utiles. On doit y trouver de quoi panser une plaie, en cas d'accident; des vulnéraires suisses, des fleurs de tilleul, de la fleur d'orange, quelques sirops, un peu de bon vin, etc. On doit en outre avoir toujours des citrons dans sa voiture.

2°. Un régime rafraîchissant; cependant quelques fortifians, si la température est humide. Il faut alors quelques *toniques* à l'estomac; un peu de vin pur, ou mieux encore de la menthe poivrée avant le repas. On ne doit jamais se permettre de manger des choses malsaines; de vieux œufs, de mauvais jambon, des viandes salées. On trouvera partout du lait ou des pommes de terre et du pain; il faut souvent savoir s'en contenter. On ne négligera point, dans les auberges, de visiter la cuisine, et d'examiner les casseroles. J'en ai souvent trouvé qui étoient remplies de vert de gris. En tout, on fera beaucoup mieux de s'interdire les ragoûts, et de ne

manger que du rôti, des grillades et des légumes à l'huile et au vinaigre.

3°. Faire aérer la chambre où l'on doit coucher, en ouvrir toutes les fenêtres ; avoir, outre des draps et des couvertures à soi, une peau de renne, que l'on étend sur le matelas du lit; parfumer la chambre avec du vinaigre ; ne point coucher sans les rideaux du lit, tirer même le lit tout à fait de dessous l'impériale.

Il est de la plus grande imprudence, lorsqu'on voyage, d'avoir une voiture avec des glaces; il faut n'avoir que des verres les plus minces possibles. En Italie, pour pouvoir supporter en voiture l'ardeur du soleil, on fait mettre sur l'impériale une grosse couverture de laine, pliée en double ou davantage, et bien imprégnée d'eau fraîche. A chaque poste, on fait de nouveau jeter de l'eau sur cette couverture.

Sur mer, il faut se munir d'une grande quantité de citrons, d'oranges et de pruneaux. Pour soulager, et même pour guérir le mal de mer, il faut prendre dix-huit ou vingt gouttes d'éther sur un morceau de sucre ; ensuite se coucher, fermer les yeux, ne point parler et se tenir tranquille.

J'ai encore, mes enfans, relativement à la santé, un très-bon conseil à vous donner : c'est, quand

vous serez mariés, de ne pas perdre l'habitude de ne point vous faire servir par des domestiques, dans toutes les choses que vous pouvez faire vous-mêmes. 1°. Vous leur épargnerez des peines inutiles (et c'est un devoir); 2°. vous entretiendrez ainsi vos forces. Quand vous veillez, laissez-les dormir, et couchez-vous sans leur secours. En hiver, faites mettre du bois dans un cabinet voisin de la pièce où vous vous tenez, et quand vous êtes seul, allez le chercher vous-mêmes; et sachez arranger et faire votre feu sans aucun aide. Julie, malgré la délicatesse de son sexe, de sa taille et de ses mains, sait fort bien porter une grosse bûche, et soulever une lourde cruche remplie d'eau; conservez ces bonnes habitudes, elles vous tiendront souvent lieu d'exercice, et elles vous donneront une force, une adresse et une souplesse que les gens du monde ont bien rarement. N'abusez jamais de l'usage des sonnettes; songez que si vous rendez vos domestiques des esclaves, vous vous mettez vous-mêmes dans la plus honteuse dépendance.

Quant aux gens de lettres, voici, sur leur santé, les conseils que je leur donnerois : De n'écrire, pour conserver leurs yeux, qu'à la clarté d'un demi-jour, et avec une seule lumière, toujours voilée par un garde-vue; d'être assis,

en écrivant, sur une chaise très-basse, de manière que leur estomac ne soit jamais ployé; d'écarter de leur imagination, lorsqu'ils sont au lit, toute idée de composition; de vivre avec la plus grande sobriété, et surtout de s'armer de philosophie; de savoir supporter avec calme de petites injustices littéraires, et l'amertume de certaines critiques. Si l'orgueil les domine, ils prendront de l'aigreur, de l'animosité, des ressentimens, choses également nuisibles au talent et à la santé.

CHAPITRE XIX.

MÉDECINE DOMESTIQUE DES GENS DU MONDE.

Traitement de la rougeole.

La rougeole est une maladie contagieuse et souvent épidémique que l'on peut avoir en voyage; quand elle est bénigne, il est facile de la traiter sans médecin, et c'est ce qui m'est arrivé avec succès dans un long voyage....

Dans les cinq premiers jours, il faut donner pour toute boisson, de l'eau de mélisse légère, et une infusion de bourache avec un peu de tilleul et de miel; on donnera ces deux boissons alternativement. En outre, on se gargarisera souvent avec du sirop de mûres; si la tête est prise et qu'il y ait du délire, on mettra les pieds dans l'eau plus chaude que de coutume, deux fois par jour, chaque fois pendant un quart d'heure. Si l'on avoit de fortes envies de vomir pendant les cinq premiers jours, on donneroit d'abord huit grains d'ipécacuanha; s'ils ne faisoient pas d'effet, on iroit jusqu'à quinze (1). Si

(1) Lorsqu'on a pris l'ipécacuanha, il ne faut boire ensuite que lorsqu'on a vomi, ou au bout d'une heure et demie.

la fièvre n'est pas très-considérable, qu'il n'y ait pas de délire, on donnera un peu d'alimens, surtout à un enfant, de la crême de riz légère; si la toux est forte, on boira du sirop de gomme, on prendra quelques pastilles de kermès. Après les cinq jours, on donnera des lavemens de graine de lin pendant quatre ou cinq; si les remèdes n'agissent point, on purgera le dix ou le douze avec de la crême de tartre. Il faut purger ensuite quatre ou cinq fois, avec les repos et l'intervalle convenable entre chaque purgation, et suivant l'état de santé. Enfin, on soignera pendant long-temps sa poitrine, ses yeux, et l'on suivra un régime sévère (1).

Pour les dartres et les maladies de la peau.

Boire d'habitude de l'eau de racine de patience, et les matins une infusion de fleurs de pensée; régime rafraîchissant.

Pour les maux de nerfs.

Avant tout, de la tranquillité, une douce dissipation; avec la religion, qui donne la véritable philosophie, on trouve la paix de l'âme dans

(1) Il va toujours sans dire qu'on ne traitera cette maladie, même bénigne, sans médecin, que lorsqu'on y sera forcé; car toute maladie, avec fièvre continue, demande les secours des gens de l'art.

toutes les situations. Ces maux indéfinissables, dont les symptômes sont si divers, les souffrances si variées, demandent, surtout dans le malade, de la raison, de la patience; et dans ceux qui le soignent, de tendres ménagemens et une adresse ingénieuse. Dès qu'on a le genre nerveux véritablement attaqué, on est porté à se croire continuellement à la mort. Il faut tâcher d'ôter au malade cette idée, mais sans lui contester le malaise affreux et les souffrances insupportables de son état. Souvent on irrite, dans ce cas, avec l'intention de rassurer; on voudroit faire croire qu'on est malade imaginaire; ce qu'on ne persuadera jamais à une personne qui souffre des anxiétés, d'autant plus cruelles qu'elles sont inexplicables. D'ailleurs, il faut savoir distinguer les maux trop réels, causés et aggravés par l'*imagination*, d'avec les *maux imaginaires*, produits par une imbécille pusillanimité. Les gens qui ont mal aux nerfs sont toujours plus malades durant la nuit, parce que, seuls, livrés à eux-mêmes, ils réfléchissent douloureusement sur leur état; alors ils sentent s'accélérer la battement du pouls, des artères et du cœur; les tressaillemens, les inquiétudes dans les jambes achèvent d'éloigner le sommeil, et l'on se croit à la mort. Il faudroit, quand on est couché, écarter de son imagination toute réflexion et même toute pensée attachante,

ou se faire lire tout haut, ou enfin s'occuper et veiller jusqu'à ce que l'on ait envie de dormir. Les maux de nerfs, surtout durant la nuit, causent souvent des tintemens d'oreille, et des bruits et des sons illusoires, qui tourmentent excessivement; mais il ne faut pas s'en inquiéter, cette incommodité n'a rien de dangereux. Il faut alors tâcher de se distraire par quelque bruit effectif, qui puisse empêcher d'entendre ces illusions sans empêcher de s'endormir : des lectures, ou le bruit d'une chute d'eau, d'un moulin à eau, une musique douce et monotone, etc. Voici les meilleurs remèdes pour les maux de nerfs : Un régime très-doux, des demi-bains à vingt-six degrés du thermomètre de Réaumur; des frictions sèches sur les bras, les cuisses et les jambes, faites avec une flanelle d'Angleterre; beaucoup d'alimens et de boissons farineuses et mucilagineuses, fécule de pommes de terre, sagou, salep, crême de riz, vermicelle, sirop d'orgeat, lait d'amandes, sirop de gomme, etc.; abstinence de vin de Champagne, de café, de thé, d'épiceries; peu d'acides, à l'exception de l'orangeade, qui contient un doux mucilage très-bon pour les maux de nerfs; éviter avec soin toutes les émotions violentes, toutes les occasions de s'impatienter et de se mettre en colère, et faire un exercice modéré; enfin, ne jamais se coucher

sans avoir sur sa table de nuit des boissons préparées en cas d'insomnie. Les meilleures sont une infusion de tilleul avec un peu de sucre, du lait d'amande très-léger, et une infusion de chicorée sauvage, coupée avec un quart de bon lait; et quand on se réveille, en boire une bonne demi-tasse, ou d'heure en heure la même dose, quand on ne dort pas. Lorsqu'on a des soifs ardentes, ce qui arrive souvent dans cet état, rien ne désaltère mieux que de l'eau, dans laquelle on a fait bouillir de la racine de réglisse. Les délayans et les boissons rafraîchissantes sont absolument nécessaires dans les maux de nerfs; il est donc indispensable de soigner son estomac, afin qu'il puisse supporter ce régime; quand on sent qu'il se dérange, il faut le fortifier par un peu de diète, et les remèdes connus, que l'on indiquera ci-dessous. Quand l'estomac est en bon état, et que le malade est sobre et raisonnable, rien de plus facile que de guérir les maux de nerfs, alors même qu'ils sont réunis au mal de poitrine; car les remèdes pour la poitrine et les nerfs sont les mêmes; du moins peuvent-ils s'allier ensemble.

Mixture anti-spasmodique, pour les personnes délicates.

Prenez des eaux distillées de fleurs de tilleul

et de primevère, de chaque une once et demie; de la poudre de gutète, un gros; du sirop de pavots rouges, une demi-once. On prend d'abord à la fois la moitié de cette potion, et ensuite une cuillerée tous les quarts d'heure, jusqu'à ce que le spasme cesse.

Gouttes anti-spasmodiques pour de fortes convulsions.

Prenez de la liqueur de corne de cerf succinée, un gros; de la liqueur anodine d'Hoffman, demi-gros; mêlez-les ensemble, et prenez-en, de deux en deux heures, vingt gouttes, dans une tasse de fleurs de tilleul distillées.

Pour les dérangemens d'estomac.

Il faut d'abord manger moins que de coutume, et des alimens plus légers; ne boire que de l'eau à ses repas; prendre tous les matins, avant le dîner, pendant six jours, de l'eau de menthe poivrée, deux cuillerées à bouche, avec deux cuillerées d'eau et un morceau de sucre.

Pour les dérangemens d'estomac, boire à ses repas de l'eau de cachou, un gros dans une pinte d'eau. On peut prendre encore, pendant dix à douze jours, dans la soupe, une prise composée ainsi: Trois grains de rhubarbe, quatre grains de quin-

quina, six grains de magnésie blanche ; le tout mêlé ensemble.

Pour les épreintes, maux d'entrailles, etc.

Des lavemens de graine de lin, ou de fraise de veau, dans lesquelles on a fait fondre une chandelle ; boire une ou deux cuillerées de sirop pur de gomme, et d'autres boissons adoucissantes. Pour la dyssenterie, il faut consulter un médecin.

Pour les rhumes, catarrhes et fluxions.

Pour les rhumes, la meilleure tisane est celle-ci : Dix jujubes, quatre figues grasses, dans une chopine d'eau, une bonne cuillerée de miel de Narbonne; faites bouillir et passez.

En voici une excellente encore : Une pomme de reinette pelée, coupée, et une cuillerée de miel dans une chopine d'eau.

On peut prendre, outre ces tisanes, le bouillon suivant : Mettez, dans un pot de terre, une couche de navets coupés en tranche, une couche de rouelle de veau, coupée menu et bien dégraissée, et toujours alternativement jusqu'aux trois quarts du pot; remplissez d'eau, et faites cuire à petit feu, pendant huit heures. On ne met point de sel dans ce bouillon.

Pour les catarrhes, on doit faire usage de l'excellent sirop de Harumbure, *pharmacien à Paris, porte Saint-Martin.*

Pour faciliter l'expectoration dans les catarrhes, et même dans les fluxions de poitrine, on peut se servir d'une grande éponge, imbibée d'eau bouillie avec de la mauve, qu'on tiendra assidûment à une petite distance du nez et de la bouche.

L'éponge trempée dans une décoction de fleurs de sureau, mêlée avec partie égale de vinaigre bouillant, concourt aussi à rappeler l'expectoration supprimée.

Pour le mal de gorge, le remède de bonne femme, du bas de laine porté dans le jour, et mis autour du cou pendant la nuit, est le meilleur que je connoisse : pour gargarisme, du sirop de mûres.

Fluxions sur l'oreille.

Il faut appliquer, à reprises reitérées, un sachet chaud, de parties égales de poudre de fleurs de camomille et de sureau, qu'on arrosera légèrement d'eau-de-vie camphrée. Dans l'intervalle de ces applications, on fera couler dans l'oreille quelques gouttes d'huile de camomille tiède.

Recevoir dans l'oreille, par le moyen d'un en-

tonnoir, la vapeur d'une décoction bouillante de sauge, adoucit les maux d'oreille, et guérit la surdité.

Quand il survient de petits abcès dans les oreilles, ou de gros boutons enflammés, il faut mettre dans l'oreille, pendant plusieurs jours, une petite éponge bien imbibée d'une forte décoction de racine de guimauve, et entretenir avec soin l'humidité de cette éponge.

Pour le gonflement de la luette et des amygdales, on appliquera un sachet de cendres chaudes autour du cou; on se gargarisera souvent avec du lait, dans lequel on aura fait bouillir assez de poivre pour le rendre piquant. Si la difficulté d'avaler étoit accompagnée d'enrouement, on respireroit la vapeur d'une décoction de fleurs de sureau.

Traitement d'une attaque de goutte.

D'abord un lavement; ensuite, si la goutte se fixe ordinairement avec quelque difficulté, un bain de pied dans de l'eau un peu plus chaude que tiède, et dans laquelle on jettera deux cuillerées de moutarde en poudre, broyées dans de l'eau bouillante. Pendant les grandes douleurs, diète, et boire de l'eau panée et de la limonade légère. Cette limonade de goutteux se fait ainsi: Prenez deux livres d'une légère décoction d'orge

ou de riz ; ajoutez - y le jus d'un gros citron, bien plein de jus ; coulez à travers un linge, et sucrez le tout médiocrement. Au défaut de citron et de sucre, mettez une cuillerée de miel et deux de vinaigre. Ce traitement est pour la *goutte légitime ;* mais pour la *goutte illégitime*, c'est-à-dire celle qui remonte, il en faut un plus fort ; on emploie des sudorifiques, etc., et l'on doit appeler un médecin.

Voici un remède, que l'on dit assez bon pour la goutte dans l'estomac : On prend un bol de lait, dans lequel on a fait bouillir, pendant sept ou huit minutes, trois pincées de gingembre. Ce même remède est bon pour le rhume.

Les goutteux ne doivent boire ni vin, ni liqueurs ; ils doivent s'abstenir de café. On dit que le lait, pour toute nourriture, guérit sûrement la goutte, quand il passe bien.

Pour les engorgemens de glandes.

Une décoction de houblon et de pariétaire, ou seulement de houblon, deux petites tasses à jeun.

Pour les obstructions et la jaunisse.

Feu M. Zell, premier médecin de sa majesté le roi de Prusse, et l'un des plus grands médecins de l'Allemagne, m'a guéri d'obstructions et d'un

commencement de jaunisse, en me prescrivant le régime suivant :

Pour toute boisson, pendant trois mois, de l'eau légère de carottes; pour toute nourriture, pendant le même temps, des carottes au bouillon de bœuf, veau et poulet, parties égales, et du pain de froment bien cuit et rassis. En outre, une bonne cuillerée à bouche de jus de raifort, dans une grande assiette de soupe, à déjeûner; une seconde cuillerée à dîner, dans la soupe. Je suivis exactement ce régime, depuis le premier novembre jusqu'au 30 mars suivant, et je recouvrai une parfaite santé; je n'ai jamais eu, depuis, le moindre ressentiment d'obstructions. M. Zell me dit alors, qu'il ne faut pas prendre de jus de raifort en été. Il me fit prendre des jus d'herbes au printemps, composés ainsi : Cerfeuil, pissenlits, fumeterre, pariétaire, parties égales; quatre cuillerées le matin, à jeun, pendant six jours, ensuite cinq pendant huit, et enfin, six pendant six semaines.

On dit que le suc de bouleau est un excellent remède pour toutes les jaunisses. L'*ictère noire*, ou jaunisse noire, est la plus dangereuse et la plus difficile à guérir.

Pour les yeux.

Ne jamais lire ni écrire à une grande clarté;

ne jamais se baigner les yeux dans les petites baignoires faites à cet effet, elles forment sur les yeux des espèces de ventouses qui peuvent nuire à la vue; d'ailleurs, il est dangereux de tremper l'œil ouvert dans quelqu'eau que ce puisse être. Il suffit de passer sur les yeux fermés une petite éponge imbibée d'eau fraîche et d'eau de roses, parties égales. Une très-bonne chose pour les yeux, est, en s'éveillant, de les humecter avec un peu de salive. Tout effort peut porter aux yeux, et leur est contraire. Une chose très-dangereuse aussi est, lorsqu'on a les yeux fermés, d'endurer une forte pression sur le globe de l'œil. Il faut ne jamais regarder fixement ou souvent de la neige, du feu, des éclairs, une vive lumière et la lune (1). L'humidité est très-contraire aux yeux, et par conséquent le lavage des cheveux et de la tête à tous les âges; car, après avoir lavé les cheveux, on a beau les peigner, il y reste toujours une humidité pernicieuse pour les yeux et pour les dents.

Lorsqu'on a un véritable mal aux yeux, il faut

---

(1) Il semble que cette douce clarté ne puisse être nuisible; cependant l'effet produit à la longue par la lune sur les vitres, les verres de Bohême, etc., prouve une propriété corrosive, qui justifie l'idée reçue, qu'il est dangereux de regarder long-temps de suite cet astre.

laisser là les remèdes domestiques, et recourir sans délai aux gens de l'art. Nous avons de si grands oculistes, que l'on ne doit pas hésiter à les consulter, pour peu que le mal paroisse sérieux. Quand on veut se fortifier la vue, on laisse débouchée pendant trois jours une bonne bouteille de vin rouge, ensuite avec ce vin on se frottera le globe de l'œil fermé et le dessous de la paupière. Mais ce qui vaut infiniment mieux, c'est l'excellente eau anti-ophtalmique de Boissy, qui ne se trouve qu'à Genève, chez Peschier, pharmacien. Cette eau m'a rendu en quinze jours la bonne vue que j'avois eue jusqu'à l'époque d'un excès de lecture, à la lumière, d'un volumineux ouvrage manuscrit. Je voyois depuis ce temps, c'est-à-dire, depuis quatre ans, une mouche noire, que nul remède n'avoit pu m'ôter, et dont l'eau de Boissy m'a débarrassée totalement en quinze jours, en m'en servant soir et matin, il y a de cela dix-huit mois : dans cet espace de temps, j'ai beaucoup écrit et peint en miniature, et ma vue est meilleure que jamais. Cette eau a l'odeur la plus agréable; voici comme on s'en sert : On trempe un doigt dans le goulot de la bouteille, et à plusieurs reprises, on passe ce doigt sur le globe de l'œil fermé et sous la paupière inférieure, soir et matin. Il faut que l'eau n'entre pas dans l'œil. J'ai éprouvé un effet si

miraculeux de l'usage de cette eau, que si je pouvois la mettre à la mode, je croirois faire une bonne action, et rendre surtout un véritable service aux gens de lettres et aux peintres en miniature, qui presque tous ont la vue affoiblie.

Des dents et de leur conservation.

Il ne faut jamais dans la jeunesse faire nettoyer avec le fer, ou faire limer ses dents seulement pour les égaliser, avant l'âge de dix-huit ou dix-neuf ans. On ne doit avant cet âge employer le fer que pour limer une dent qui commenceroit à se gâter. Et si l'on est attaché à la conservation de ses dents, on doit même ne les jamais faire limer pour les égaliser, c'est-à-dire, pour les rendre un peu plus belles. Tous les acides, l'oseille, le citron, blanchissent les dents, mais attaquent l'émail, ainsi que les poudres. Il faut ne se servir que d'opiat deux ou trois fois la semaine, et fait par un bon dentiste. Il est quelquefois nécessaire de se faire saigner les gencives quand elles sont gonflées, et qu'il n'y a point d'inflammation. Un peu d'eau-de-vie camphrée avec de l'eau est pour les dents ce qu'il y a de mieux. Il faut tous les matins et après les repas se laver les dents, et les nettoyer avec un cure-dent, non de métal, mais de plume. Mâcher de

la sauge tous les jours, est un grand moyen de conservation; et même dans les maux de dents, mâcher de la sauge verte, et la tenir long-temps dans sa bouche, appaise la douleur. Pour raffermir les gencives, il faut mâcher du cochléaria. On doit avoir l'attention de ne jamais faire éprouver aux dents une sensation brûlante ou glacée; il faut ne les laver qu'avec de l'eau fraîche, qui ne soit ni tiède ni à la glace. Du bon état des gencives dépend la bonté des dents. Voici un moyen sûr pour rendre les gencives parfaitement saines et belles: Prenez du sucre royal le plus beau possible, réduisez-le en poudre, passez cette poudre dans un tamis bien fin, ensuite nettoyez-vous les dents, et surtout frottez-vous bien les gencives avec cette poudre, et vos gencives deviendront d'une beauté parfaite au bout de douze ou quinze jours. On peut avoir foi à ce remède, j'en ai vu les plus étonnans succès. Il a été souvent employé sur mer pour guérir les gencives scorbutiques, qui, comme on sait, dans ce cas, ne viennent point d'un sang corrompu. Mais je le répète, il faut que la poudre de sucre soit tamisée de manière à la rendre aussi fine qu'il est possible. On doit avoir soin de faire voir souvent ses dents à un excellent dentiste, afin qu'il ôte sans délai un point de carie s'il y en avoit; car, sans cela, ce point creuseroit et

formeroit un trou qui gâteroit la dent. Souvent, faute de cette précaution, on perd ses dents promptement. Ces points de carie se forment entre les dents, ne se voient point, ne causent point de douleur; il faut sonder les dents pour les découvrir; cependant on peut soi-même en être averti en se nettoyant les dents : si, en passant un cure-dent entre deux dents, le cure-dent accroche, il y a de la carie, si ce n'est pas quelque corps étranger; alors il faut consulter un dentiste, et si la dent est attaquée, il faut que la lime y passe.

Quand on s'est fait limer ainsi une dent très-attaquée, c'est-à-dire, dont le trou étoit profond, on peut la conserver un temps infini en prenant les précautions suivantes : Il faut tous les jours, entre cette dent et la dent voisine où se trouve un vide produit par ce qu'on a limé, introduire et laisser un petit morceau de coton bien imbibé d'eau-de-vie camphrée sans eau : on renouvellera ce coton plusieurs fois par jour, et l'on conservera toujours cette dent, que l'on perdroit promptement sans cette précaution.

CHAPITRE XX.

Des coups de soleil.

Pour les éviter, il faut avoir la tête couverte d'un chapeau blanc, et dont la forme soit très-élevée, c'est-à-dire, laisser un grand vide entre le chapeau et la tête. Les femmes, en outre, auront un parasol blanc (1). On traite les coups de soleil par les saignées et les rafraîchissemens de toute espèce, en boissons, lavemens, applications, bains, etc. Il faut boire beaucoup de lait d'amandes, de limonade, de petit-lait; il faut appliquer sur les tempes, le front, et même sur toute la tête, des linges trempés dans de l'eau fraîche et un peu de vinaigre rosat, ou dans du jus de pourpier, de laitue, d'artichaut sauvage, de verveine; si l'on fait usage du bain froid, on ne doit jamais l'employer qu'après les saignées (2).

(1) Le noir réfléchit si vivement l'ardeur du soleil, qu'il est étonnant qu'on n'ait pas imaginé de peindre en noir les murs de certains espaliers; ces murs deviendroient brûlans, et hâteroient beaucoup la maturité des fruits qui ont besoin d'un soleil ardent.

(2) Les rhumatismes violens se traitent aussi comme les maladies inflammatoires, par la saignée et les rafraî-

Les noyés.

Ce n'est pas, disent les médecins, la quantité d'eau que les noyés ont avalée qui les fait périr, puisqu'à peine leur en trouve-t-on une pinte dans l'estomac, mais c'est la pesanteur de l'eau, supérieure à celle de l'air. C'est à tort qu'on roule les noyés dans un tonneau, qu'on les suspend avec des cordes, qu'on leur tient la tête basse et renversée, etc. Quand le noyé est retiré de l'eau, on l'enveloppe dans des couvertures, on le porte dans un lit très-chaud, bien bassiné; on l'y retourne, on l'agite de mille manières, on lui fait des frictions spiritueuses avec une flanelle bien imbibée d'esprit-de-vin camphré. Il faut que deux personnes à la fois fassent ces frictions, l'une d'un côté du corps, et l'autre du

---

chissans. Le bain alors ne doit aussi jamais précéder les saignées ou quelqu'autre évacuation, sans quoi il augmenteroit le mal. Il ne faut pas, dans ce cas, donner de narcotiques, ni faire suer dans les commencemens; les sueurs alors sont pernicieuses, mais à la fin elles guérissent. Quand la personne n'est pas forte et sanguine, on ne la saigne point, on se contente de purger. Un moyen d'appaiser entièrement les douleurs de rhumatisme, est de se faire repasser, à travers une flanelle, la partie souffrante, avec un fer aussi chaud qu'on le peut supporter, long-temps et à plusieurs reprises, dans l'espace de quelques heures.

côté opposé. Ces frictions doivent être faites fortement et avec rapidité, sur les bras, surtout à l'endroit de la saignée, sur les cuisses et sur les jambes; rien ne ranime mieux la circulation : il faut que les flanelles ne soient pas froides; au lieu de coucher le noyé dans un lit, il seroit mieux encore de l'étendre, tout nu, couché à plat, dans une chambre bien chaude, sur un matelas chauffé, près d'un bon feu, dans des couvertures chaudes de laine, et là de lui faire les frictions. On fera passer, bouche sur bouche, de l'haleine chaude dans ses poumons, ou par le moyen d'un tuyau (1). De temps en temps, on fera passer dans sa gorge, successivement, une cuillerée de potion anti-apoplectique, du vin chaud, et même de l'eau-de-vie. On frottera aussi ses tempes avec des eaux spiritueuses; on mettra dans son nez quelqu'esprit volatil, on lui donnera coup sur coup des lavemens de fumée de tabac; à défaut de l'instrument d'usage, on remplira de tabac à fumer une pipe ordinaire, dont l'embouchure, qui doit être de corne, sera introduite dans le fondement; après avoir bien allumé le tabac, on couvrira la tête de cette pipe de celle d'une pipe vide, tellement qu'en soufflant

(1) Des médecins habiles prétendent qu'il vaut mieux que ce soit par une narine; on bouche l'autre.

dans le tuyau de celle-ci, on chasse la fumée du tabac de la pipe chargée dans les intestins, assidûment et vivement pendant des heures entières. Quand le pouls battra, que les extrémités ne seront plus froides, on fera une petite saignée (1). Il faut que tous ces secours soient administrés avec la plus grande promptitude; c'est pourquoi nous ferons faire, sur le bord de notre étang, une petite baraque bien close, avec une cheminée, et remplie de tout ce qui est nécessaire au traitement des noyés, matelas, couvertures, appareil de fumigations, drogues, etc. Comme il y aura dans nos jardins de grandes pièces d'eau, nous aurons, au rez-de-chaussée de notre château, une chambre consacrée au même usage; ne servît-elle qu'une fois en cinquante ans, ou ne servît-elle jamais, doit-on négliger de l'établir, et l'imprévoyance dans ce cas n'est-elle pas coupable? Combien de morts ont été causées par des négligences de ce genre! Ne critiquons point, dans les maisons opulentes, les recherches du luxe, quand nous n'y voyons pas l'oubli du pauvre et de l'huma-

(1) D'autres condamnent la saignée, ou ne l'admettent, ce qui paroît très-raisonnable, que dans le cas où elle paroît indispensable par la grosseur des vaisseaux, la couleur violette du visage, etc.

nité. Mais on ne peut s'empêcher d'être scandalisé de la richesse d'un élégant château, situé près d'une grande route, sur le bord d'une rivière, lorsqu'en le visitant d'un bout à l'autre, on n'y trouve ni la baraque des noyés, ni la chambre de l'hospitalité. Au reste, comme on n'examine pas les maisons où l'on est reçu, supposez toujours, mes enfans, quand vous serez chez les autres, que ces pieux devoirs sont remplis; car vous savez que la véritable bonté n'affiche rien, et qu'elle doit même cacher, quand elle le peut, les secours qu'elle prodigue à la souffrance, et l'asile qu'elle offre au malheur.

Des asphyxiés.

Lorsqu'on est parvenu à soustraire un individu à la vapeur du charbon, ou des caveaux méphitisés, il faut le transporter au grand air (1). Il faut asperger d'eau froide la face et la poitrine du malade, mais de loin et en petite quantité. Il faut en outre mettre sous le nez du malade des linges trempés dans le vinaigre concentré, l'alkali volatil fluor, et autres liqueurs d'une vertu analogue. On provoque l'éternuement par des moyens connus; on passe ensuite

(1) Ce qu'il faut faire pour les enfans et les adultes qui ont des convulsions.

au procédé de l'insufflation, qui consiste à transmettre de l'air atmosphérique dans la trachée-artère, en insinuant un tuyau dans la bouche, et en bouchant hermétiquement les narines; on tâche de faire avaler quelques gouttes d'oxycrat, ou de quelque boisson tonique et fortifiante.

De la rage.

Si l'on est mordu par un chien enragé, et qu'on soit privé du secours des gens de l'art, qu'on n'ait point d'alkali volatil, etc., il faut d'abord laver la plaie, en l'écartant sous un tuyau de fontaine, ou de pompe, pendant deux heures; ensuite, la laver avec du vinaigre tiède; prendre un ou deux gros de thériaque, et par-dessus boire de l'infusion de scordium, assez pour suer beaucoup; entretenir pendant quarante jours la suppuration de la plaie.

Voici le traitement que l'on suit ordinairement : On doit brûler la partie blessée avec un fer rougi au feu, ou avec un caustique capable d'exciter une escarre profonde qui embrasse la totalité de la blessure; on peut aussi provoquer et entretenir la suppuration par quelqu'emplâtre attractif, ou en laissant dans la plaie un fragment de racine de gentiane, d'aristoloche, etc.

On a proposé l'emploi de la préparation suivante, qui consiste à réduire en poudre, dans

un mortier bien sec, trente-deux grammes de chaux vive récente; on la mêle avec autant de savon, et on compose une sorte de pâte, sans ajouter d'eau; on en applique une couche sur toute l'étendue de la plaie, laquelle est ensuite recouverte de linge ou de charpie. Quelques heures après, il se forme une escarre propre à emporter dans sa chute le venin qu'on a absorbé.

Les méthodes à suivre pour panser les blessures produites par un animal atteint de la rage, varient selon la profondeur et la grandeur de la plaie. Dans le cas d'une morsure produite sur un endroit où il y a de gros vaisseaux, on examine si l'artère est encore recouverte de quelques portions de muscles et de tissu cellulaire. Si cela est ainsi, on touche légèrement la surface de la partie affectée avec un pinceau trempé dans du muriate d'antimoine; on se borne à cette application pour achever de détruire le venin. On dirige dans le fond de la plaie un peu de poudre très-fine de cantharides, que l'on contiendra par un petit tampon de charpie. Le tout sera recouvert d'un emplâtre vésicatoire et d'un bandage peu serré; les pansemens qui suivent se font avec la racine d'iris, de gentiane et une feuille de bette graissée de beurre frais. Quand la suppuration languit, on la ranime par la pommade épispastique, par des onguens aiguisés avec du

sel ammoniacal, ou par une petite quantité de pierre à cautère; on atteint aussi le même but avec la lessive des savonniers; enfin, on attend cinquante jours avant de permettre la cicatrisation.

Indépendamment du traitement externe qu'on vient d'assigner, un traitement interne est le plus souvent jugé convenable. On songe, en conséquence, à entretenir les évacuations intestinales, à l'aide de clystères émolliens, de substances doucement laxatives; on plonge le malade dans un bain tiède. Certains médecins ont cru que l'ammoniac liquide pouvoit avoir un effet salutaire, à la dose de dix à douze gouttes, dans une infusion de feuilles de tilleul, ou de feuilles d'oranger (1).

Nos pères n'ont point connus tous ces remèdes, et pendant long-temps, on s'est contenté d'envoyer à la mer ceux qui avoient été mordus par des animaux enragés. Il ne seroit pas impossible que l'eau salée de la mer fût un spécifique pour cette horrible maladie. Un remède aussi simple, le sucre pris intérieurement, en est un, sui-

(1) Il faut aussi en mettre sur la plaie. L'un des plus grands chimistes de nos jours (M. Sage), a fait sur ce remède les plus heureuses expériences. Il faut lire, dans ses ouvrages, ces détails intéressans.

vant M. de la Condamine, contre la blessure des flèches empoisonnées par certains sauvages de l'Amérique méridionale. D'ailleurs, la révolution causée par la manière brusque dont on précipitoit dans la mer, et la confiance qui tranquillisoit l'imagination, pouvoient prévenir la rage; comme, dans l'antiquité, le saut de Leucade guérissoit de l'amour, quand on avoit le bonheur de ne pas se noyer. Quoi qu'il en soit, puisque ces bains de mer passoient généralement pour être contre l'hydrophobie un remède immanquable, il est prouvé, par cette seule opinion, qu'ils réussissoient presque toujours. On trouve à ce sujet une anecdote curieuse, dans les Lettres de *Le Pays*, poète assez justement oublié, mais qui, fort à la mode de son temps, vivoit sous le règne de Louis XIII. Ce poète fut mordu par un chien enragé, ce qu'il raconte dans une lettre à un de ses amis, et avec le ton de la plus grande sécurité, en ajoutant qu'il va partir pour un port de mer. Arrivé là, il conte ce qui suit : Il alla voir le médecin qui traitoit les hydrophobes, et qui lui dit qu'il alloit lui enseigner une manière certaine de connoître, dès le premier bain, s'il devoit craindre ou non que le virus eût passé dans son sang. Quand vous serez plongé dans la mer, poursuivit ce médecin, regardez tout de suite dans l'eau; si la

rage doit vous prendre, vous verrez aussitôt au fond de l'eau l'image parfaitement distincte d'un chien furieux, la gueule entr'ouverte; si vous n'avez pas cette vision, vous pouvez être certain que vous n'avez rien à craindre. *Le Pays* regarda dans l'eau, ne vit point de *chien furieux*, et suivant la savante prédiction du vieux docteur, il n'eut point d'attaque, et vécut encore grand nombre d'années.

Il est vraisemblable que le vieux médecin, comptant sur la crédulité de ses malades, avoit inventé ce conte pour tranquilliser leur imagination. Mais il n'est cependant que trop prouvé que l'imagination seule, c'est-à-dire la crainte et la terreur, ne produisent pas l'hydrophobie, puisque les animaux et les enfans en ont si souvent été les victimes.

Comment expliquer encore tout ce qui se passoit en Flandre et à Saint-Hubert, à ce sujet, avant la révolution? On ne peut nier des faits. En voici de certains, qu'il est impossible de contester, et que M. Bosquillon auroit dû recueillir dans l'ouvrage où il soutient que, pour les hommes, l'hydrophobie n'est jamais causée que par les terreurs de l'imagination.

En Flandre, à Bruxelles surtout, lorsqu'un individu, de quelqu'état qu'il fût, étoit mordu d'un chien enragé, il n'avoit confiance que dans

le voyage de Saint-Hubert. On devoit y aller avant quarante jours écoulés depuis l'accident; mais si des affaires en empêchoient, on croyoit pouvoir retarder long-temps sans danger, en se faisant donner ce qu'on appeloit *un répi*, par l'archevêque de Malines. En effet, en exposant de bonnes raisons du retard, l'archevêque accordoit *un répi* de trois, de six mois, et quelquefois davantage. Parmi le peuple, cette coutume étoit établie et sans exception, et elle l'étoit, à très-peu d'exceptions près, dans la classe la plus élevée. Il falloit donc que l'expérience n'eût jamais détruit, par un fait avéré, cette croyance. Mon amie, madame la comtesse de Lannoy, avoit tellement cette confiance, que lorsque mademoiselle Pauline de Lannoy fut mordue à la main, de la manière la plus cruelle, par un chien enragé, elle demanda à l'archevêque *un répi* de plusieurs mois, l'obtint et ne mena à Saint Hubert cette fille si chérie, que trois mois après l'accident. Je tiens ces détails de sa propre bouche. J'ai été plusieurs fois à Bruxelles, avant la révolution, et l'on m'y a conté mille traits semblables. Le pouvoir de l'imagination peut les expliquer, ainsi que le fait suivant : Tous les gens traités à l'abbaye de Saint-Hubert croyoient, d'après l'assurance des religieux, qu'à l'avenir, nulle morsure d'animal enragé ne pourroit leur

communiquer la rage; en conséquence, on les exhortoit à ne faire aucun remède, et à ne pas revenir à Saint-Hubert, dans le cas d'un nouvel accident. L'hydrophobie n'est-elle donc dans les hommes que le fruit de la terreur? Mais néanmoins, n'est-il pas constaté que des personnes, malgré la plus grande sécurité, ont eu des accès d'hydrophobie? Pour les enfans, on pourroit dire qu'ils sont aussi très-susceptibles de frayeur. Comment expliquer aussi le phénomène de ces chiens *marqués* à Saint-Hubert, qui ne prenoient jamais la rage? Il est de fait que, jusqu'à la révolution, le roi, tous les princes du sang, tous les grands seigneurs, et tous ceux qui avoient de grands équipages de chasse, envoyoient leurs chiens à Saint-Hubert, pour y recevoir une marque, qui, suivant l'opinion générale, préservoit de la rage; on y envoyoit même un nombre prodigieux de troupeaux. Et comment cette coutume se seroit-elle établie et maintenue, si le temps et l'expérience n'en avoient prouvé l'efficacité?

Piqûre de la vipère.

Les médecins modernes proposent d'appliquer un caustique plus ou moins fort à l'endroit de la morsure, et de frotter le membre blessé avec l'huile d'olives; ils prescrivent l'usage de l'ammoniac à l'intérieur. Au défaut de cette substance,

on peut user de la préparation suivante de M. Guyton de Morveau. Cette préparation consiste à faire fondre, dans une cuillerée d'eau fraîche, quatre grammes de muriate d'ammoniac en poudre, et d'une autre part, à faire dissoudre deux grammes de tartrite de potasse dans une pareille quantité d'eau. On verse les deux liqueurs dans la même fiole, et on administre une cuillerée à café de ce mélange dans une boisson fortifiante.

C'est au Choco, surtout si célèbre par le platine (1) dont il est la patrie, que se rencontrent les serpens les plus venimeux, et c'est là que, depuis long-temps, on employoit la plante nommée *Guaco*, pour en guérir les morsures. Quelques nègres avoient ce secret, que M. Mutis, à force d'adresse, parvint à découvrir. Cette plante guérit non-seulement les morsures de ces serpens, mais préserve de leur venin (2).

Contre l'empoisonnement par l'arsenic.

Il importe, avant tout, de provoquer le vomissement, le plus promptement possible, chez

---

(1) Un métal.

(2) J'ai placé dans mon ouvrage des *Plantes usuelles*, les détails les plus curieux sur cette plante; détails tirés de la Thérapeutique de M. Alibert.

les personnes qui ont avalé de l'arsenic, mais il faut s'abstenir des émétiques irritans. On a proposé, dans cette circonstance, d'administrer l'huile avec profusion. Il faut, néanmoins, se garder de recourir à ce liquide. En effet, l'expérience a démontré que les animaux auxquels on a fait avaler une préparation arsenicale, mêlée avec un corps gras, périssent beaucoup plus promptement que lorsqu'on se sert d'un véhicule aqueux. L'usage des huileux doit par conséquent être interdit dans les premiers temps de l'empoisonnement; les substances mucilagineuses ou gélatineuses sont préférables. On adoptera, en conséquence, le lait, l'eau de gruau d'avoine, l'infusion de graine de lin, la décoction de racine de guimauve, etc.

Vert de gris.

Quand le poison vient d'être avalé, il faut en provoquer le vomissement par une grande quantité d'eau tiède, qui a le double avantage d'affoiblir le poison en le délayant, et de déterminer sa sortie, en mettant en jeu l'action contractile des organes gastriques. Lorsque l'empoisonnement dont il s'agit a été effectué depuis plusieurs heures, on prescrit l'emploi des boissons mucilagineuses, des clystères émolliens, dans le cas où l'on soupçonneroit que le poison a pu

passer dans le canal intestinal. Les bains tièdes, la saignée, etc. peuvent également remédier aux symptômes qui sont la suite de l'empoisonnement.

Du plomb. Colique de peintre.

Le plomb est un des poisons les plus terribles qui puissent affecter l'estomac et le canal intestinal. Ce sont les peintres, les artistes, qui travaillent sur le plomb, qui en sont principalement affectés, ainsi que ceux qui font inconsidérément usage du vin sophistiqué par la litarge.

Le traitement adopté pour la colique de plomb, n'est encore déterminé que d'après une sorte d'empyrisme. « Le point essentiel, disoit Bordeu, seroit de déterminer les vrais signes qui indiquent ou contre-indiquent soit les purgatifs, soit l'opium, les vésicatoires, soit encore l'expectation ». Dans cette incertitude, on a varié infiniment les méthodes curatives. Celle qui est le plus communément usitée à l'hôpital de la Charité de Paris, est une méthode drastique. Nous allons la faire connoître.

Premier jour du traitement. Lavement purgatif, composé ainsi qu'il suit : Dans une décoction faite avec une demi-once de feuilles de séné, on fait dissoudre une égale partie de sulfate de

soude ou de magnésie, casse en bâton, deux onces; vin émétique, trois onces. Pour boisson, l'eau de casse, préparée d'après le procédé qui suit : Faites bouillir dans une pinte d'eau, une demi-once de feuilles de séné, jusqu'à réduction de moitié, une once et demie de pulpe de casse, trois gros de sulfate de soude ou de magnésie, deux grains de tartrite antimonié de potasse : cette boisson est prise le matin. Le soir, lavement anodin, avec des proportions égales d'huile de noix et de vin, et un gros de thériaque intérieurement, un bol fait avec un gros et demi de thériaque et un grain d'opium.

Second jour du traitement. Le matin, eau, composée avec six grains de tartre stibié, pour trois verres d'eau. Durant le jour, une tisane sudorifique; on soumet à l'ébullition, dans trois pintes d'eau, une once de gaïac, de sassafras, de squine, de salsepareille. Quand la décoction est près de sa fin, on ajoute une demi-once de feuilles de séné, et la même quantité de sulfate de soude. Le soir, clystère anodin, comme la veille, et même prise d'opium et de thériaque.

Troisième jour du traitement. On revient au clystère purgatif du premier jour, et à l'eau de casse composée; on fait aussi usage de la tisane sudorifique et légèrement purgative,

du lavement calmant, ainsi que du bol de thériaque et de l'opium.

Quatrième jour du traitement. On administre la purgation, dont voici la formule : Faites un verre de décoction avec trois gros de feuilles de séné ; on ajoute deux onces et demie de pulpe de casse, deux ou trois gros de sulfate de magnésie ou de soude, un grain de tartre stibié, deux gros de confection hachée, une demi-once de vin stibié, tisane sudorifique et laxative. Le soir, clystère analogue aux précédens, lavemens anodins, thériaque et opium.

Cinquième jour du traitement. On répète le lavement purgatif, l'eau de casse, la tisane sudorifique ; et le soir, le clystère calmant, ainsi que le bol thériacal et opiacé. Cette méthode est singulièrement modifiée, selon le tempérament, l'idiosyncrasie, les localités, etc. ; car toutes ces causes peuvent imprimer d'autres caractères, et nécessiter des moyens souvent contraires. Tels étoient les procédés anti-phlogistiques, suivis par Tronchin, Tissot, et par beaucoup d'autres.

Extrait de la Thérapeutique de M. Alibert.

CHAPITRE XXI.

RECETTES MÉDICINALES.

Pour les ulcères de la bouche.

PRENEZ feuilles de chicorée, feuilles de plantain, feuilles de rue, autant de l'un que de l'autre; miel, une cuillerée; eau de fontaine, ce qu'il faut.

Préparation : Faites bouillir dans un pot ou poêlon, avec de l'eau de fontaine, toutes ces feuilles l'espace d'un quart d'heure; ajoutez-y le miel, et puis l'ôtez de dessus le feu; gargarisez la bouche de cette décoction et en frottez l'ulcère, et même avec les feuilles que vous aurez fait cuire.

Pour les brûlures.

Frottez la place avec jus d'oignon; et pour ôter la marque de la brûlure, appliquez-y une pommade faite d'huile, de cire et de jaunes d'œufs durcis au feu ou sous les cendres : ou bien mettez l'endroit où vous vous êtes brûlé dans de l'eau de savon, pendant un quart d'heure, s'il se peut.

Autre.

Prenez vinaigre, eau de rose, jus de poireau,

huile d'olive, autant de l'un que de l'autre. Préparation : Battez bien le tout ensemble, et en faites une espèce d'onguent, que vous appliquerez sur les brûlures : l'huile d'olive et l'eau de rose, battues ainsi ensemble, tremper un linge dedans, et l'appliquer sur la brûlure est un remède merveilleux.

Contre les cors des pieds.

Il y a fort peu de personnes qui ne sachent, par expérience, les incommodités que causent les cors des pieds. Voici un remède facile et assuré pour les guérir : Prenez cire neuve jaune, un quart ; poix-résine, un quarteron ; térébenthine, un quarteron ; beurre frais, un quarteron. Faites bouillir ces drogues dans un pot pendant un quart d'heure ; conservez cette mixtion, et en mettez souvent sur vos cors, qui guériront en peu de temps.

Pour faire l'huile de Monsieur (1), *propre à appaiser toutes sortes de douleurs.*

Il faut tirer de l'huile des olives sauvages, lorsqu'elles sont vertes, et tirer cette huile sans feu, comme on tire l'huile vierge ; puis faire

(1) Ainsi nommée de Monsieur, frère de Louis XIV. Cette recette est de madame Fouquet.

des infusions dans ladite huile de fleurs de roses, lorsqu'elles sont en boutons et à demi-écloses; nuit et jour il faut faire lesdites infusions, tant que les roses durent, sous un fourneau de digestion, dans un vase d'argent: les infusions se font de trois heures en trois heures; l'on ôte les roses qui ont bouilli, avec une cuillère percée, on les met dans des sacs de grosse toile, on les presse pour en faire sortir l'huile et le jus; tout ce qui en sort, on le met dans ledit vase; il faut laisser la dernière infusion dans l'huile, que l'on met après dans des bouteilles de verre, dans lesquelles on ajoute de la bonne essence de rose.

Cette huile appaise toutes sortes de douleurs, étant appliquée aussi chaude que l'on peut la souffrir; et afin qu'elle fasse plus d'effet, il faut y mettre du marc de rose, et l'envelopper avec un linge chaud, et renouveler cela à proportion que l'on sent la doulenr en quelque lieu que ce soit. Elle est fort bonne aussi pour prendre contre le poison, il en faut prendre trois ou quatre cuillerées un peu tièdes.

Pour la coqueluche des enfans.

Il faut leur faire prendre un peu d'ipécacuanha pendant quelques jours, et une infusion de thym; tous les matins trois tasses, et un régime sévère.

Pour les engelures.

Un remède sûr est de mettre sur les engelures des oignons cuits sous la cendre, le plus chaud possible, et de les assujétir avec des bandes de toile. Mais il est important de savoir qu'il y a beaucoup de danger à faire passer les engelures aux enfans; c'est une humeur qui, détournée, peut causer les plus grands ravages.

Pour les entorses.

Prenez son de froment, bien purgé de la farine, demi-livre; eau commune, deux tiers; vinaigre, un tiers. Mêlez ensemble les drogues ci-dessus sur un peu de feu, jusqu'à consistance de bouillie; faites un cataplasme, que vous appliquerez sur la partie souffrante, deux fois le jour.

Pour la gangrène.

Prenez mastic bien net, deux onces; encens blanc, deux onces; gérofle, deux onces; galanga, deux onces; cannelle, deux onces; cucubes, deux onces; bois d'aloès, une once; térébenthine de Venise, deux onces; miel blanc, une once; eau-de-vie bien rectifiée, quatre livres.

Mettez en poudre tous les susdits ingrédiens; cela fait, vous les mettrez avec la térébenthine, le miel et l'eau-de-vie dans une cornue de

verre ; bouchez-la bien, et la laissez infuser pendant vingt-quatre heures ; faites distiller cela ensuite au bain-marie, jusqu'à ce que vous en ayez tiré deux sortes d'eau, dont l'une sera claire et l'autre blanche ; lesquelles eaux vous mêlerez bien ensemble et les conserverez.

Lorsqu'on se sert de cette eau, il la faut faire tiédir, et en laver chaudement la partie affligée, y mettre dessus de la charpie, ou un linge trempé dans ladite eau ; ne rien changer que six heures après, et réitérer.

Si vous voulez pousser la susdite matière sur le sable, après votre eau tirée, vous en ferez une huile vulnéraire, qui est excellente, particulièrement pour les vieilles plaies et ulcères invétérés.

Pour les goîtres.

Prenez racines de bryone, coupez-les en pièces, et faites-les cuire avec de l'oing de pourceau, à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte ; faites-en un cataplasme, et l'appliquez sur le mal ; changez-en une ou deux fois le jour, et vous serez guéri dans quinze ou seize jours ; il faut que le malade garde le lit, et qu'il boive toujours du vin ; il faudra le purger avec un hydragogue.

Le meilleur de tous les remèdes pour les

goîtres, est d'aller dans un pays chaud sur le bord de la mer.

Pour les écrouelles.

Il faut avant tout purger le malade deux fois dans quatre jours, avec trois drachmes de séné en infusion, sans autre chose; savoir, le premier jour, le quatrième, et le cinquième jour.

Il faut commencer par lui donner du jus de souci; savoir : trois doigts pour les grandes personnes, et deux doigts pour les jeunes, avec un verre de vin blanc à proportion, et continuer tous les matins à jeun en se levant, jusqu'à ce que le malade soit guéri.

Il ne faut rien manger que deux heures après, ni ne manger aucun fruit cru, ni rien d'épicé, ni de trop salé, durant tout le temps de l'usage du remède.

Manière de tirer le jus de souci.

Prenez tout le souci, hormis la racine, c'est-à-dire, les feuilles, fleurs et duvet (pourvu que le duvet soit tendre, car s'il étoit dur, il ne pourroit pas s'écraser et boiroit tout le jus; quand il n'y auroit point de fleur, il n'importe); pilez-le dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois; exprimez-en le suc avec les mains; cou-

lez-le, laissez-le un peu reposer, et ensuite donnez-le à boire comme nous l'avons dit.

Il faut remarquer premièrement, que chaque matin il faut préparer de nouveau jus de souci; car il se corrompt facilement, et ne peut être gardé jusqu'au lendemain, sans porter préjudice au malade.

Secondement, qu'on trouve du souci en tout temps, hormis peut-être dans les grandes gelées.

Troisièmement, qu'il faut purger le malade de huit jours en huit jours.

Quatrièmement, qu'il faut tenir les endroits où est le mal fort chaudement, le bien envelopper et le frotter tous les jours avec de l'esprit-de-vin, du plus rectifié que l'on pourra trouver.

Composition de l'emplâtre manus dei, *ou emplâtre divin.*

Prenez galbanum.	1 once	2 drachmes.
Ammoniac.	3 onces	3 drachmes.
Opoponax.	1 once.	
Vinaigre blanc bien fort . .	1 quarteron.	
Huile d'olive.	2 livres.	
Litarge d'or.	1 livre	1 once.
Vert de gris.	1 once.	
Cire neuve	20 onces.	
Aimant fin du Levant. . .	2	
Mastic	1	
Oliban	2	

Bdellium.	2 onces.
Myrrhe	1 once 2 drachmes.
Encens.	1 once 2 drachmes.
Aristoloche ronde.	1

Première préparation.

Il faut prendre le galbanum, l'ammoniac et l'opoponax (qui sont trois gommes), et les piler dans un mortier de bronze, chauffant de temps en temps le pilon, qui doit être de fer; et lorsqu'elles seront pilées, il faut les faire tremper avec le vinaigre blanc dans un pot vernissé, d'une grandeur convenable, les y laisser pendant deux jours et deux nuits, et les y remuer deux ou trois fois chaque jour avec une spatule de bois: si ce temps ne suffit pas, et que les gommes ne soient pas fondues, il faut les y laisser plus long-temps; et lorsqu'elles seront fondues, il faut mettre le tout dans une bassine un peu plus grande que le pot, de peur que rien ne se répande en les remuant: il faut mettre ensuite cette bassine sur un petit feu de charbon, comme si l'on vouloit faire un sirop, et le faire cuire en remuant toujours, jusqu'à ce que le vinaigre soit consommé de la moitié, ou environ.

Cela fait, vous coulerez le tout par une étamine, ou toile neuve, de sorte qu'il ne reste aucune substance. Après avoir passé le tout, vous le remettrez sur le feu, et le ferez encore

bouillir dans la même bassine, jusqu'à ce que les gommes soient cuites, et que le vinaigre soit tout à fait consommé; ponr le connoître vous en mettrez sur une assiette une ou deux gouttes avec une spatule, et si cela s'épaissit, et qu'il prenne corps, vous ôterez la bassine de dessus le feu, et la laisserez refroidir.

Seconde préparation.

Vous prendrez la litarge d'or et le vert de gris, l'un et l'autre bien pulvérisés et tamisés, les mettrez avec l'huile d'olive dans une autre bassine à part, et les ferez cuire sur un petit feu, remuant sans cesse avec une spatule de bois ou de fer, de peur que la litarge ne s'amasse en un morceau, continuant ainsi jusqu'à ce que ces drogues soient bien liées et incorporées ensemble; cela étant, vous augmenterez le feu, et les ferez cuire jusqu'à ce qu'elles viennent de la couleur d'un rouge brun : alors vous y mettrez de la cire neuve, coupée en petits morceaux, et la ferez fondre dans les drogues déjà cuites, remuant toujours avec la spatule jusqu'à ce qu'elle soit fondue, et un peu cuite; puis vous ôterez le tout du feu, le laisserez un peu refroidir, et prendrez l'autre bassine où sont les gommes, déjà cuites ou froides; vous la mettrez sur un petit feu pour le faire résoudre dou-

cement, remuant toujours avec la spatule : quand elles seront fondues, vous les viderez dans l'autre bassine (que vous aurez mise hors du feu pour la faire un peu refroidir), et remuerez aussi sans cesse, pour incorporer tout cela ensemble.

Troisième préparation.

Il faut prendre l'aimant bien pulvérisé (quelques-uns, au lieu des deux onces, en mettent quatre), et le mettre dans la bassine où sont les autres drogues que vous avez mises hors du feu; car, sur le feu, l'aimant feroit à l'instant enfler, écumer et tomber les drogues; c'est pourquoi il faut couler doucement avec un cornet de papier, et le faire filer par-dessus en remuant toujours. Après que vous aurez ainsi incorporé l'aimant seul, pendant l'espace de deux ou trois *pater* à dire, vous prendrez les autres poudres; savoir : le mastic, l'oliban, bdellium, myrrhe, encens et l'aristoloche ronde, et les mêlerez bien ensemble sur une grande feuille de papier; et ensuite vous les mettrez dans un cornet de papier, et les verserez petit à petit par la pointe du cornet dans la bassine, afin qu'elles coulent aussi menu que le sable d'une horloge, pendant qu'un autre remuera toujours pour les incorporer, jusqu'à ce que l'onguent soit noir et rouge : pour connoître s'il est assez

cuit, vous en mettrez sur un ais de noyer, ou sur une table frottée de vinaigre; et s'il s'y endurcit, c'est une marque qu'il est assez cuit. Alors il faudra avoir une grande table de noyer ou de marbre, et la bien arroser de vinaigre, puis y verser l'onguent dessus : étant froid, vous l'assemblerez avec vos mains trempées dans du vinaigre, et en ferez des rouleaux de la grandeur que vous voudrez, que vous rangerez sur un ais aussi arrosé de vinaigre ou d'huile, les laisserez essuyer à l'air, en un lieu où le soleil ne donnera point, et puis en envelopperez chaque rouleau séparément dans du papier, sans qu'ils se touchent l'un l'autre.

Madame Fouquet assure que les vertus de cet onguent sont admirables et propres à tout, et qu'il peut se conserver *cinquante ans*, sans rien perdre de ses propriétés; voici, suivant madame Fouquet, la manière de s'en servir :

Il est à remarquer que cet emplâtre se peut garder cinquante ans sans se gâter, et sa vertu est toujours la même.

Il ne faut pas s'en servir, qu'il n'y ait trois mois, pour le moins, qu'il soit fait.

On ne l'étend pas sur du linge, parce qu'il perceroit, mais sur du cuir ou de la futaine, avec des doigts mouillés de vinaigre commun, ou de la salive à jeun.

On ne doit mettre ni tente ni charpie dans la plaie ; et quand on l'applique, il faut auparavant essuyer doucement avec du linge, et chaque fois bien nettoyer l'emplâtre, qui peut servir cinq ou six fois sans le renouveler.

Notez premièrement, que si la plaie est profonde, il seroit bon d'y mettre un peu de charpie ;

Secondement, que le premier emplâtre qu'on applique sur la plaie ne doit être levé qu'après vingt-quatre heures ; et ceux qu'on met ensuite, le doivent être après douze heures ;

Troisièmement, que le malade ou blessé ne doit manger ni ail, ni oignon, car il seroit plutôt guéri dans huit jours, en s'en abstenant, que dans deux mois, s'il en mangeoit.

Cet emplâtre est bon : Pour toutes sortes d'enflures ;

Pour mûrir et guérir toutes sortes d'apostumes, glandes, chancres et fistules ;

Comme aussi sur les morsures de bêtes enragées et venimeuses ;

Pour les coups de flèches ;

Pour réunir les nerfs coupés, en quelque manière que ce soit ;

Et pour les écrouelles.

Pour la peste, il faut que l'emplâtre soit mis

de bonne heure sur le bubon ou charbon, qui ne passera pas outre.

Pour les ulcères, vous y mettrez de l'emplâtre ci-dessus dit.

Pour la teigne des enfans ;

Pour les hémorroïdes ;

Pour les tumeurs et ulcères, qui surviennent aux mamelles des femmes ;

Pour le mal de dents, il faut appliquer de cet emplâtre sur la tempe, ou derrière l'oreille du côté souffrant.

Pour les rhumatismes ;

Pour les nerfs affoiblis et pour la paralysie, il faut en appliquer sur les parties affligées.

Pour les tumeurs appelées loupes, il faut y laisser long-temps l'emplâtre.

Pour la brûlure, il faut mettre six grains de sel écrasé, dans deux cuillerées de vinaigre ; le faire tiédir pour fondre le sel, et laver d'abord avec cela la brûlure, et puis y mettre l'emplâtre dessus.

Il est encore bon à beaucoup d'autres maux.

Ses vertus s'étendent même jusqu'aux maladies des animaux ; car il excelle pour le farcin des chevaux ; il faut percer le bouton avec un fer chaud, raser le poil de la largeur du bouton, et y appliquer l'emplâtre.

Poudre de Carignan, pour les convulsions des enfans.

Gui de chêne.		
Racine de fraxinelle.		
Corne de cerf préparée, de chaque	4	décagrammes.
Racines de pivoine.		
Carbonate d'ammoniac, de chaque	2	
Karabé	2	

Pulvérisez séparément chacune de ces substances, mêlez-les ensuite très-exactement, et conservez-les dans un bocal, que vous tiendrez hermétiquement bouché, et que vous placerez dans un lieu sec.

Cette poudre réussit fort bien dans les convulsions des enfans; on la fait prendre dans du lait de la nourrice aux enfans à la mammelle, ou dans du lait de vache à ceux qui sont sevrés; on la leur fait prendre dans du bouillon, dans de l'eau distillée de fleurs d'orange, dans une infusion de fleurs de tilleul, ou dans de l'eau pure, et jamais dans du vin, à la dose ci-après prescrite :

A l'âge d'un an, et avant.	1	gram.
A deux ans	2	
A trois ans.	3	
A quatre ans.	4	

A tous les autres âges, cette dernière dose est la plus forte.

Il faut observer de donner cette poudre avant que l'accident prenne, ou quand il est passé, et jamais dans le temps de l'accident même.

On peut répéter la dose plusieurs fois par jour, s'il en est besoin, en observant toujours le temps de l'accident à venir ou passé.

Cette recette a été donnée par la princesse de Carignan, qui l'a fréquemment mise en usage, et toujours avec les plus heureux succès. Elle lui avoit été remise par un de ses médecins, qui en avoit fort souvent éprouvé les effets avant de la donner à la princesse.

Voici la recette d'un sirop avec lequel madame Fouquet prétend qu'on peut se passer toute sa vie de médecin, de chirurgien, d'apothicaire, etc.; comme il me paroît innocent, je le transcris ici :

Prenez suc de mercuriale.	8 livres.
Suc de bourache	2
Suc de buglose.	2
Miel de Narbonne.	2
Racine de gentiane	1 quarteron.
Racine de flambe.	1 demi-livre.
Vin blanc.	3 chopines.

Mettez dans un pot ou vaisseau convenable, le suc de mercuriale, de bourache, de buglose et de miel, et lui faites prendre un bouillon ; passez-le ensuite par la chausse d'hypocras, pour le bien clarifier ; cependant vous mettrez infuser

à part, dans le vin blanc, pendant vingt-quatre heures, la racine de gentiane et de flambe, l'une et l'autre coupées par tranches, l'agitant souvent; passez-le ensuite par un linge, sans l'exprimer, et mêlez cette colature avec les sucs ci-dessus; faites-la cuire en consistance de sirop, et ayez soin de l'écumer sur la fin; conservez-la, et vous en servez comme il est dit ci-dessus. Il faut faire ce sirop au mois de mai, où les herbes sont dans leur force.

Boisson anti-phlogistique de Stahl.

Prenez orge mondé.	2 onces.
Faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit crevé, dans suffisante quantité d'eau.	
Ajoutez à la colature (qui doit être de deux livres), nitrate de potasse. . .	1 gros et demi.
Sirop de vinaigre.	2 onces.

On en prend une tasse toutes les heures.

Mixtion rafraîchissante.

Prenez eau de fontaine.	5 onces.
Nitrate de potasse.	1 gros.
Sirop de groseilles.	1 once.

Une petite tasse d'heure en heure.

Le sirop de nymphéa est aussi très-rafraîchissant.

Contre les meurtrissures du visage, ou autre part.

Il faut prendre de la racine de bryone, la piler dans un mortier, et en mettre sur les meurtrissures.

Pour ôter du visage des enfans, ou autre part, les marques ou taches de naissance.

Prenez une once de bourache, ôtez-en le cœur (c'est une corde ou filet qui se trouve au milieu), faites-les tremper dans du vinaigre rosat, du plus fort; bassinez-en souvent les marques avec une éponge, que vous y tiendrez mouillée, autant qu'il se pourra, et toujours, s'il se peut, pendant quelque temps. Ces marques ou enlevures s'en iront peu à peu par succession de temps.

Pour arrêter le vomissement.

Prenez un linge, mouillez-le dans de l'eau fraîche; étreignez-le un peu, et l'appliquez au cou du malade. Cela est expérimenté, dit madame Fouquet.

Autre, pour le même sujet.

Il faut prendre un drachme de sel d'absinthe, une cuillerée de suc de limon, ou de grenade; mêler cela ensemble, et l'avaler.

Vin d'absinthe.

On fait infuser à froid, pendant vingt-quatre heures, six gros de grande et de petite absinthe séchée, dans quatre livres ou deux pintes de vin blanc; on coule ensuite avec expression.

Si l'on faisoit cette infusion dans du bon vin de Tokay, on auroit alors ce qu'on appelle en Angleterre *Worm-Wood*, que nous prononçons *Vermouth*, excellente liqueur et très-stomachique.

Bouillon pour la poitrine.

Chair de veau bien dégraissée. . . . . 1 once.
Cuisses de grenouilles.. 24
Vingt pignons doux (1).
Orge perlé. . . . . 1 cuillerée.

Bouillon de tortues.

On choisit une tortue de médiocre grosseur; par exemple, pesant environ douze onces avec l'écaille; on la retire de son écaille, on en sépare la tête, les pieds et la queue; on prend la chair, le sang, le foie et le cœur, et on fait cuire le tout ordinairement avec un jeune poulet, et des plantes et racines propres à remplir l'intention du médecin. Ce bouillon est bon pour le sang et pour la poitrine. Il faut en prendre un

(1) Qu'il faut bien se garder de confondre avec les pignons d'Inde, violent purgatif.

à jeun tous les jours, et un le soir, en se couchant, quand on ne soupe pas, et pendant trois semaines ou un mois, et même plus longtemps, s'il fait du bien.

Bouillon sec, extrait de bœuf, tablettes de bouillon.

On a imaginé d'extraire les principes de la viande, et de les rapprocher assez, par l'évaporation de l'eau qui a servi à leur extraction, pour leur faire acquérir une consistance assez ferme pour être transportés au loin avec facilité, et sans crainte qu'ils puissent s'altérer.

On épuise tous les principes de la viande par des ébullitions réitérées, jusqu'à ce qu'elle n'offre plus qu'un squelette fibreux, qui n'ait plus de saveur. Mais il est bon de remarquer que les viandes de bœuf, de mouton, contiennent très-peu de gélatine, par proportion à la quantité d'extractif qu'elles fournissent, et que si on ne leur ajoutoit pas de veau, qui abonde en gélatine, on n'obtiendroit qu'un véritable extrait de bœuf et de mouton, qui attireroit l'humidité de l'air, laquelle déformeroit bientôt les tablettes, et les exposeroit à se couvrir de moisissures, et ensuite à la putréfaction.

Voici quelle est la formule des tablettes de bouillon :

On prend pieds de veau n°. 4. . .
Cuisse de bœuf. . . . . 12 liv. — 6 kilog.
Rouelle de veau. . . . . 3 liv. — 15 hectog.
Gigot de mouton. . . . . 10 liv. — 5 kilog.

On fait cuire le tout dans suffisante quantité d'eau, dans des vaisseaux fermés ; et par ébullition légère, toujours égale, on épuise tous les principes de la viande par des ébullitions réitérées ; on dégraisse toutes les liqueurs, on les clarifie, et on les rapproche, jusqu'à ce qu'étant refroidies, elles aient acquis une consistance gélatineuse assez ferme ; alors on coupe par tablettes, et on fait sécher celles-ci au grand air, dans un lieu sec, à l'abri des intempéries.

Elles deviennent très-solides, d'un facile transport, et elles peuvent se garder très-long-temps sans s'altérer. Une demi-once (quinze grammes) de ces tablettes dissoutes dans l'eau, avec suffisante quantité de sel, forme un très-bon bouillon.

On vend, à Berlin, non des tablettes de bouillon, mais des pots de gelée de bouillon, faits pour se conserver long-temps, pour être transportés au loin, et pour faire du bouillon. Etant à soixante lieues de Berlin, j'en ai fait venir plusieurs grands pots, qui m'ont duré trois mois, et je n'ai jamais pris de meilleur bouillon

que celui qui se fait avec cette gelée, dont on met une bonne cuillerée à bouche dans une écuelle ordinaire, remplie d'eau chaude ; on délaye cette gelée dans de l'eau, et en quelques secondes on a un bouillon parfait.

Décoction diurétique.

Prenez racine de persil.	1 once.
Graine de racines sauvages.	3 gros.
Feuilles de pariétaire.	1 demi-once.
Nitrate de potasse.	1 gros.
Eau commune.	4 liv.

Faites bouillir tous ces médicamens jusqu'à réduction de moitié, hormis le nitrate de potasse, qu'on ajoute quand la décoction est faite ; ensuite on passe.

Restaurant de Boërrhaave.

Prenez une livre d'eau, faites-la bouillir ; quand elle boût, mettez un quarteron de pain bis-rassis, et deux onces de raisin de Corinthe bien lavé ; laissez bouillir le tout trois quarts d'heure, en remettant de l'eau à mesure que le bouillon réduit. Au bout de trois autres quarts d'heure, ajoutez trois cuillerées à bouche de sucre en poudre, et un morceau de cannelle en bâton, de la longueur de la première phalange de l'index ; laissez encore bouillir ce mélange un quart d'heure ; passez le tout dans une

étamine, ajoutez dans chaque tasse une cuillerée à café de vin de Madère ou de Malaga, si vous en avez de bien bon. On prend, à des distances convenables, deux ou trois tasses par jour de ce restaurant.

Purgations.

Une once de crême de tartre non soluble dans une pinte d'eau, avec le jus d'un citron et un peu de sucre; en boire trois tasses les matins, tant que cette eau dure. Si l'on avoit un véritable besoin d'être purgé, cette boisson ne pourroit servir que de préparation. Elle n'est bonne qu'à faire couler doucement la bile, à relever l'appétit, et à prévenir le besoin d'une médecine plus forte.

Purgation douce.

Parties égales de crême de tartre et de fleur de soufre, une cuillerée à café dans une demi-tasse d'eau. Prendre ce mélange chaque matin, pendant trois ou quatre jours.

Purgation pour les enfans, à la suite du dévoiement.

Un gros de rhubarbe, mis dans une grande théïère, avec de l'eau froide, qu'on laisse infuser pendant la nuit. On en prend un bon verre le lendemain à jeun, et pendant les deux ou trois jours suivans.

Autre purgation pour un enfant de huit à dix ans.

Prenez une once de manne en sorte, un gros de follicule de séné, et un gros de sel de Glauber : faites infuser le tout, pendant la nuit, dans une tasse d'eau bouillante, et passez le matin à travers un linge pour l'usage. Pendant l'effet de la médecine, on fera prendre du bouillon aux herbes.

Purgation très-douce.

Sel de seignette une demi-once, fondu dans trois verres d'eau de veau; chaque verre pris à une demi-heure de distance. Si deux verres purgeoient cinq ou six fois, il ne faudroit pas prendre le troisième. Il ne faut boire, quand on a pris médecine, que lorsqu'on a été une fois. Ce qu'il y a de meilleur à boire est de l'eau de veau, alternativement avec un bouillon léger aux herbes. Quand la médecine a produit tout son effet, il faut prendre un verre de sirop de gomme; l'estomac alors a besoin de mucilage. On mangera peu ce jour-là, et des alimens très-légers. On évitera le grand air, et surtout l'air froid ou humide. On ne prendra jamais de médecine sans préparation, c'est-à-dire, sans avoir pris trois jours avant de l'eau de chicorée avec quelques gouttes de citron dans chaque tasse, et des la-

vemens d'eau de son passé. Il faut encore un peu de diète le lendemain d'une médecine, et prendre un remède de graine de lin. Les personnes qui ont mal aux nerfs doivent éviter de se purger avec des sels; celui de Glauber est l'un des plus doux. Il faut toujours prendre les sels par verrée et dans de l'eau de veau. On ne doit manger que sept heures après avoir pris sa médecine, à moins qu'elle n'ait produit très-promptement son effet.

Si une médecine faisoit trop aller, c'est-à-dire plus de douze ou treize fois, et qu'on se sentît affoiblir et de la colique, on l'arrêteroit, en prenant un lavement d'eau, dans laquelle on auroit délayé un ou deux jaunes d'œufs.

Marmelade de M. Zanetti (1), *pour les rhumes catarrheux.*

Prenez manne en larmes nouvelle, deux onces; sirop d'althéa de Fernel, une once et demie; casse cuite, une once; huile d'amandes douces, une once; beurre de cacao, six gros; eau de fleurs d'orange double, une demi-once; kermès minéral, quatre grains. On fait, suivant les règles de l'art, un mélange du tout. Cette

(1) Membre du collége de pharmacie, rue Sainte-Marguerite, n°. 36.

préparation exige, de la part des pharmaciens, beaucoup de soins et d'attention. Les malades doivent en prendre trois cuillerées à café par jour, c'est-à-dire, une le matin à jeun, une vers midi, et la troisième, le soir en se couchant : ils boiront, par-dessus, une tasse de légère infusion de fleur de mauve édulcorée avec du sirop de guimauve.

Ce remède incise, atténue, divise et fond l'humeur pituiteuse, qui cause la plupart des rhumes violens; il les guérit, il les prévient, et empêche qu'ils ne prennent le caractère de gravité, qui appartient aux affections catarrheuses.

Lavement pour les personnes constipées.

On met dans les lavemens une cuillerée de miel; mais le meilleur de tous, à cet effet, est celui-ci : Prenez une botte de poireaux, coupez tête et queue, c'est-à-dire tout le vert, ne gardez que le blanc; faites bouillir ces petits morceaux blancs, ensuite passez.

Pour les poux à la tête.

On ne parlera point ici de la maladie pédiculaire, qui demande les secours de la médecine. Il n'est question, dans cet article, que des poux qui sont pris accidentellement en voyages, à la promenade, dans des voitures publiques, etc. L'onguent gris les fait mourir sûrement; mais

ce remède, dans lequel il entre du mercure, n'est pas sans inconvénient. En voici un tout aussi certain, et qui n'a aucune espèce de danger; il est même très-bon pour les cheveux, qu'il fait croître et qu'il épaissit.

Mettez des jaunes d'œufs dans de l'huile d'amandes douces; mêlez bien ces jaunes avec l'huile, de manière que cela forme une espèce de pommade liquide, et inondez-en la tête, après avoir peigné les cheveux à fond; mettez par-là-dessus un bonnet de nuit; recommencez la même chose trois soirs, en vous couchant. Pour plus de sûreté, il faudroit garder le bonnet de nuit trois jours, et remettre du mélange le matin, après avoir été peigné.

Pour faire mourir les punaises.

Prenez de la coloquinte	2 onces.
De la rue.	2
Vinaigre.	ce qu'il faut.

Préparation.

Mêlez cela avec du vinaigre fort, et en lavez bien les endroits où il y en a. Le fiel de bœuf, détrempé avec du fort vinaigre, est très-bon aussi pour les faire mourir.

Pour les punaises, lorsqu'elles se mettent dans un lit.

Il faut mettre, dès le matin, dans les endroits

où il y en a le plus, les feuilles de la grande consoude; elles s'y attacheront toutes, et l'on enlèvera ces feuilles.

Pour se garantir des punaises dans les auberges, il faut, 1°. tirer hors des rideaux, le lit; 2°. ne point se servir des couvertures de l'auberge; 3°. inonder les matelas d'eau de Cologne; 4°. mettre quatre petits morceaux de camphre aux quatre coins du lit, sous le matelas sous lequel on couche; et si l'on reste dans l'auberge plus d'un jour, laver le bois de lit avec une forte eau de savon.

Pour faire mourir les puces.

Prenez un seau d'eau, mettez-y une livre de couperose blanche; quand elle sera fondue, aspergez de cette eau la chambre.

Thé de Saint-Germain.

Semences d'anis vert.	2 livres.
Bois de bouleau avec son écorce.	2
Santal blanc.	1 demi-liv.
Semences de pourpier.	2 livres.
Séné.	1

Mêlez le tout en poudre très-fine; on en prend une bonne cuillerée à café dans trois tasses d'eau bouillante.

De la conservation des cheveux.

Quand les enfans ont le front grand, et

qu'on veut rapprocher leurs cheveux, le meilleur moyen est de leur mettre aux racines des cheveux du front, tous les soirs, un peu de suif de chandelle, et pendant long-temps.

Le suc des filamens de la vigne fait croître les cheveux.

Quand les cheveux tombent, il faut les poudrer avec une poudre fine, dans laquelle on aura broyé du sel.

Manière de faire l'eau-de-vie camphrée.

Prenez deux gros de camphre, triturez-les dans un mortier de marbre, dans une cuillerée d'eau-de-vie; continuez la trituration jusqu'à ce que tous les grumeaux disparoissent, et que le mélange ait l'apparence d'une crême; ajoutez graduellement de l'eau-de-vie, jusqu'à concurrence d'une chopine, ou demi-bouteille. Pour une pinte ou une bouteille d'eau de-vie, il faut quatre gros de camphre.

Jus d'herbes.

Prenez, par exemple, deux poignées de pissenlits et deux poignées de cerfeuil; séparez, et sans les laver, les racines et la terre; mettez le tout dans un mortier de marbre, et pilez fortement jusqu'à ce que le tout ne fasse qu'une pâte molle; exprimez alors fortement à travers

une étamine, pour en retirer le suc dans un vase propre, qui ne soit pas de métal. Ensuite, remettez les plantes dans le mortier pour les piler de nouveau; puis, repassez-les dans l'étamine pour achever d'en épuiser tout le suc; filtrez enfin ce suc à travers un filtre (1) de papier gris sur un entonnoir de verre. Ce suc est dépurant et apéritif; il convient dans la chlorose, l'empâtement du foie, l'épaississement des humeurs et les maladies de peau. La dose est depuis quatre jusqu'à huit cuillerées à bouche: on peut le prendre un mois ou six semaines.

Manière de prendre l'éther.

Prenez un morceau de sucre, gros comme une grosse noisette, sur lequel vous verserez cinq ou six gouttes d'éther; on peut aller jusqu'à douze; faites mâcher et avaler promptement ce morceau de sucre, observant de donner en même temps un autre morceau de sucre, sur lequel il n'y ait rien; la même chose pour les gouttes d'Hoffmann. — N. B. On peut donner l'éther dans de l'eau pure ou du thé, ou thé de mélisse, et pourvu que ce ne soit pas dans une liqueur spiritueuse, à la dose de douze à vingt-quatre gouttes, dans une petite tasse sucrée.

---

(1) Un filtre est une espèce d'entonnoir de papier gris plissé.

Recette pour les yeux.

Prenez d'eau distillée de rose et de plantin, de chaque. . . . . 1 once.
De mucilage, de psyllium. . . . . 2 gros.
De teinture de safran. . . . . 6 gouttes.

Mêlez le tout.

CHAPITRE XXII.

EAUX MINÉRALES.

Eaux sulfureuses. Barège.

Ville de la vallée du même nom, département des Hautes-Pyrénées, à quatre lieues de Bagnères, et à deux cent dix lieues de Paris; ses eaux thermales sont au nombre de trois, distinguées par les noms de chaude, tempérée et tiède; il y a en outre cinq bains situés au bas de Barège : 1°. le bain de l'entrée; 2°. le grand bain, ou bain royal; 3°. le bain du fond; 4°. le bain Colard; 5°. le bain de la chapelle.

Ces eaux sont renommées pour les maladies de la peau, les affections catarrhales, les maladies laiteuses, l'ictère ou jaunisse, les plaies d'armes à feu, etc.; elles sont dangereuses dans les anévrismes, dans les palpitations qui dépendent des maladies organiques du cœur, dans les plaies pénétrantes de poitrine, dans la phthisie tuberculeuse, chez des sujets épuisés, etc.

Saint-Sauveur.

Bourg situé dans la vallée de Luz, près de Barège, département des Hautes-Pyrénées. Ces eaux doivent être considérées comme annexes

de celles de Barège, et se trouvent dans une plus agréable situation.

Propriétés médicinales. La position si heureuse des eaux de Saint-Sauveur, pourra leur donner un jour beaucoup de célébrité; mais leur basse température ne les rend propres que pour l'usage intérieur : car on préférera toujours celles de Barège ou de Bagnères de Luchon, pour les bains.

Bonnes.

Petit village à sept lieues de Pau, près la vallée d'Ossan, département des Basses-Pyrénées. Ces eaux qui sont nommées dans le pays aigues-bonnes, s'écoulent par trois sources.

Les vertus efficaces des eaux de Bonnes acquirent une grande renommée, par les bons effets qu'elles produisirent sur les soldats béarnais, blessés à la bataille de Pavie, et qui avoient été conduits par Jean d'Albret, grand-père de Henri IV. On leur donna à cette époque le nom d'eaux d'arquebusade. Elles sont très-utiles dans les affections chroniques des viscères abdominaux, les maladies cutanées, et spécialement dans les affections commençantes de poitrine, suite des catarrhes négligés.

Cauterets.

Village de la vallée de Lavedan, au pied des

Pyrénées-Occidentales, à sept lieues de Barège, département des Basses-Pyrénées. On y trouve plusieurs sources : 1°. celle de la Raillère, qui est la plus fréquentée, elle est tiède; 2°. la fontaine du Pré ou de Courbère; 3°. celle de Bayard; 4°. celle de Mahourat, ou du Mauvais-Trou; 5°. celle des Œufs; 6°. celle des Bois. Les bains sont aussi distingués par des noms différens.

Les effets salutaires des eaux de Cauterets, n'ont pas été constatés d'une manière aussi éclatante que ceux des eaux de Barège; elles ne laissent pas néanmoins d'avoir un degré d'utilité tout aussi éminent. Ces eaux présentent en outre des avantages qui leur sont particuliers; elles se trouvent dans un climat plus doux que Barège; elles sont situées sur un sol plus agréable, et ont des sources tellement considérables, qu'une seule suffit pour alimenter plus de bains et de douches que Barège. Théophile Bordeu recommande spécialement les eaux de la source de la Raillère et de Bayard, dans les vomissemens nerveux, et la phthisie catarrhale. On peut aussi les administrer dans les affections chroniques des viscères abdominaux, dans les maladies cutanées, les blessures anciennes et les cicatrices.

Bagnères de Luchon.

Bourg situé dans la vallée de Luchon, dé-

partement des Hautes-Pyrénées, à deux lieues des frontières d'Espagne; on y comptoit douze sources : 1°. celle de la Salle; 2°. de la Grotte; 3°. des Romains; 4°. des Roches; 5°. de la Reine; 6°. la Douce; 7°. la Chaude à droite; 8°. la Chaude à gauche, etc. La onzième et la douzième sont froides; il n'y a plus maintenant que sept sources.

Les eaux de Bagnères de Luchon ont des vertus qui se rapprochent beaucoup de celles de Barège, de Cauterets, etc.

Cambo.

Bourg situé au pays de Labour, à trois lieues de Bayonne, département des Basses-Pyrénées, a trois sources, dont deux sont chaudes et l'autre froide.

Elles ont les mêmes propriétés que les eaux sulfureuses en général.

Aix-la-Chapelle.

Ville du département de la Roër, à douze lieues de Cologne. Les eaux thermales de cette ville jouissent depuis très-long-temps d'une grande réputation.

Les eaux d'Aix-la-Chapelle jouissent de vertus très-énergiques, et leur administration présente les mêmes avantages que celles des eaux de

Barège, de Bagnères de Luchon, etc. Les bains sont très-utiles, surtout contre les anciennes douleurs de rhumatismes, et les douleurs qui sont la suite de blessures.

Saint-Amand.

Ville du département du Nord, à trois lieues de Valenciennes; a des eaux sulfureuses thermales qui ont quelque réputation; la principale source est connue sous le nom de fontaine de Bouillon, analogue aux précédentes.

On administre ces eaux intérieurement, dans quelques maladies chroniques, telles que les catarrhes anciens de la vessie, les affections calculeuses des reins, les engorgemens du foie, l'ictère, etc. On loue spécialement les bains des Boues, qui ont produit quelquefois d'excellens effets dans les roideurs des articulations, quelques espèces de paralysies, et dans l'atrophie des extrémités.

Ax.

Ville située dans le département de l'Arriége, à quatre lieues de Tarascon. Les sources qui jaillissent des montagnes graniteuses qui environnent la ville, sont très-nombreuses; on en a compté jusqu'à cinquante-trois; il paroît que ces eaux étoient connues dans les temps les plus reculés; on a trouvé un monument qui

prouve qu'il existoit anciennement sur l'emplacement des sources, une léproserie, qui avoit été bâtie en 1200. Un des bains a conservé le nom de bain des Lépreux : les sources des eaux d'Ax ont été distinguées par les noms des lieux où elles sourdent, et l'on en a fait trois divisions : celles du Teix, celles de l'Hôpital, et celles du Couloubret. La réputation des eaux d'Ax est loin d'être aussi célèbre que celle des eaux de Barège ou de Bagnères de Luchon. Néanmoins leurs propriétés sont tout aussi efficaces, et le grand nombre de sources offre un avantage qu'on ne trouveroit peut-être nulle part, puisqu'on peut modifier à volonté la force de ces eaux, selon les maladies contre lesquelles on veut les administrer. Le docteur Pilhen établit, dans son ouvrage, toutes les règles relatives à l'administration de ces eaux, et spécifie parfaitement les cas qui indiquent l'emploi de telle ou telle source. Ainsi les eaux de la source des Causus, qui sont très-actives, conviennent dans l'asthme humide, les affections catarrhales chroniques des poumons, dans les engorgemens chroniques du foie, l'ictère, dans quelques espèces de dartres rebelles, ou dans les gales invétérées. Celles de la source de Canalette conviennent mieux aux maladies cutanées récentes, et aux engorgemens commençans des

viscères abdominaux. Les eaux du bain Fort, qui appartiennent aux sources du Couloubret, jouissent de vertus très-énergiques, et sont très-appropriées pour les maladies des articulations, la goutte, les ankiloses, les tumeurs articulaires, les paralysies, etc.

Digne.

Ville du département des Basses-Alpes, à sept lieues d'Embrun, a plusieurs sources et des bains à des températures différentes.

Propriétés médicinales. On vante les effets des eaux de Digne contre la paralysie, l'asthme, les douleurs articulaires.

Gréoux.

Village du département des Basses-Alpes, à deux lieues de Manosque. Les eaux minérales sont près de la rivière de Verdou ; elles ont acquis une espèce de célébrité depuis quelques années.

Les auteurs qui ont écrit sur les eaux de Gréoux, les ont fortement préconisées contre la paralysie, les douleurs et les engorgemens des articulations, etc., et ils ont loué leur usage à l'intérieur, dans le cas de foiblesse de l'appareil digestif, dans l'hypocondrie dépendante de quelques engorgemens abdominaux, la phthisie catarrhale, etc.

Bade.

Est une des plus anciennes villes de la Suisse, située sur les bords de la Limmat, à quatre lieues de Zurich. Son nom vient de Baden, qui signifie bain. Les diverses sources thermales se trouvent près d'une plaine située au nord de la ville. Ces sources sont au nombre de cinq : trois fournissent deux réservoirs qui sont publics ; les deux autres alimentent trente à quarante bains particuliers. Celle qui est la plus abondante et la plus intéressante, est désignée sous le nom de Sainte-Vérenne ; elle jaillit du fond d'un réservoir situé au milieu de la place publique. Au milieu de ce réservoir, on voyoit, il y a peu de temps, une colonne surmontée d'une déesse Hygie, avec une inscription romaine. Tacite nous apprend que la splendeur dont la ville de Bade jouissoit dans l'antiquité, étoit due principalement à ses bains. Elles ne sont vraiment salutaires que pour quelques maladies chroniques, notamment pour les douleurs rhumatismales, les sciatiques nerveuses, les engorgemens des articulations, les difformités rachitiques de la colonne épinière, etc.

Leuck ou Locche.

Petite ville du Valais, à six lieues de Sion, située sur la rive droite du Rhône, dans une

vallée dont le fond est sillonné de torrens, sur les bords desquels on trouve des pâturages et des champs cultivés. Les glaciers se prolongent jusque-là. C'est au pied même de ces glaciers que sont les sources d'eaux thermales (1). Les bains de ces eaux sont surtout propres à combattre les affections cutanées, rebelles, et spécialement quelques espèces de dartres, les douleurs rhumatismales ou arthritiques, les engorgemens des articulations et les paralysies, etc. Ces eaux, prises à l'intérieur, produisent aussi des effets très-marqués dans quelques maladies chroniques.

Wisbaden.

Ville d'Allemagne, à deux lieues de Mayence et à sept de Francfort; possède des sources de diverses natures. Celle qui se trouve à l'une des extrémités de la ville, offre le spectacle singulier d'une eau sans cesse agitée et comme bouillante. Les eaux sulfureuses de Wisbaden sont renommées en Allemagne et sont assez fréquentées. On les recommande dans les mêmes cas que ceux qui réclament l'emploi des eaux sulfureuses en général. On trouve encore aux environs de

(1) Les environs de Leuck sont très-beaux, mais le lieu lui-même est affreux; il est au fond d'un précipice; on n'a pour habitation que des cahutes de bois, etc.

Wisbaden, une source d'eau sulfureuse froide et quelques sources d'eaux gazeuses.

Aix au Mont-Blanc.

Ville située au pied du Mont-Revel, à deux lieues de Chambéry, département du Mont-Blanc; a plusieurs sources qui ont été courues et fréquentées des anciens. La construction des bains remonte jusqu'au temps des Romains; ils furent réparés par l'empereur Gratien.

Les eaux d'Aix sont efficaces dans le traitement de quelques maladies de la peau, dans la roideur des articulations, la paralysie, etc. Elles conviennent aussi contre les douleurs des anciennes blessures.

Arles.

Les eaux d'Arles sont utiles dans les rhumatismes chroniques, les anciennes plaies d'armes à feu, la paralysie, etc.

EAUX SULFUREUSES FROIDES.

Enghien ou Montmorency.

Petite ville à quatre lieues de Paris, département de Seine et Oise, sur une colline. La source est presqu'au milieu de la vallée, et sort d'entre les pièces de bois du pilotis de l'étang; on l'appelle ruisseau puant.

Sans avoir des propriétés aussi prononcées que

les eaux sulfureuses thermales, l'eau d'Enghien produit cependant des effets très-efficaces dans plusieurs maladies. Elles conviennent dans les engorgemens chroniques des viscères abdominaux, dans les foiblesses d'estomac. On en a retiré également quelques bons effets dans quelques maladies du système lymphatique, comme les engorgemens des glandes et les affections cutanées, etc.

EAUX ACIDULES.

On désigne sous le nom d'eaux acidules ou gazeuses celles qui offrent les caractères suivans : elles ont un goût aigrelet et piquant, ne manifestent aucune odeur, dégagent beaucoup de bulles lorsqu'on les agite, lesquelles s'échappent avec une sorte de frémissement; forment un précipité blanc avec l'eau de chaux; rougissent la teinture de tournesol.

EAUX ACIDULES THERMALES.

Néris.

Bourg sur le bord du Cher, département de l'Allier, à une lieue de Mont-Luçon. Les sources sont au nombre de quatre : 1°. le grand puits ou puits de César; 2°. le puits de la Croix; 3°. le puits carré; 4°. la nouvelle source. Les eaux de Néris étoient connues très-anciennement. Les Romains les fréquentoient beaucoup; on y

voit encore les vestiges d'un cirque qu'ils y avoient construit. La haute température des eaux de Néris est une des principales causes des propriétés énergiques qu'on leur reconnoît. On recommande les bains contre les douleurs rhumatismales, la paralysie; on les conseille quelquefois contre la goutte atonique, et presque toujours avec succès.

Mont-d'Or.

Haute montagne dans le département du Puy-de-Dôme, à huit lieues de Clermont. Les sources d'eaux minérales se trouvent dans un village nommé Bain, situé près de la montagne; elles sont au nombre de trois : 1°. le bain de César; 2°. le bain de la Madeleine; 3°. le bain des Chevaux. Non loin du bain de César, on voit deux autres sources acidules, mais froides. On a préconisé les eaux du Mont-d'Or contre un grand nombre de maladies, de même que les autres eaux thermales. Leurs bains sont avantageux contre la roideur des articulations, les douleurs arthritiques, les rhumatismes chroniques, la paralysie des membres. Administrées à l'intérieur, elles produisent d'excellents effets dans l'atonie des organes digestifs, etc. On les conseille quelquefois aussi avec succès dans les catarrhes pulmonaires chroniques.

Châtel-Guyon.

Village à une lieue de Riom, département du Puy-de-Dôme. On y compte cinq sources qui sourdent près du village.

Les eaux de Châtel-Guyon ont quelque renommée dans les départemens qui les avoisinent. On les emploie en général dans les affections scorbutiques, dans les inflammations chroniques et muqueuses, etc.

Clermont-Ferrand.

Ville capitale du département du Puy-de-Dôme, à trente lieues de Lyon et à quatre-vingt-seize de Paris. On y remarque trois sources d'eaux minérales : 1°. la fontaine de Jaude; 2°. celle de Saint-Alyre; 3°. et celle de Saint-Pierre. cette dernière n'existe plus. Les propriétés toniques des eaux de ces deux sources sont assez marquées. On les emploie dans la chlorose, l'engorgement du foie, les diarrhées chroniques, dans la débilité de l'appareil digestif, etc. On les prend seulement à l'intérieur.

Saint-Marc.

Chapelle qui est près du village de Chamalières, à un quart de lieue de Clermont, département du Puy-de-Dôme; on y voit deux sources désignées sous le nom de grande et de petite.

Le vallon dans lequel elles se trouvent situées, offre un aspect charmant et très-pittoresque.

On regarde les eaux de Saint-Marc comme très-efficaces dans la langueur des organes digestifs, qui est fréquemment la suite des fièvres muqueuses continues ou intermittentes. Elles sont aussi très-salutaires dans certaines convalescences longues et pénibles, la chlorose, les affections catarrhales chroniques, etc. On emploie les bains avec assez de succès contre la roideur des articulations, la paralysie, les rhumatismes chroniques, etc.

Dax.

Capitale du département des Landes, sur l'Adour, à soixante lieues de Bayonne et de Bordeaux. Les bains des eaux de Dax sont utiles dans les rhumatismes chroniques, la roideur des articulations, etc.

EAUX ACIDULES FROIDES.

Châteldon.

Petite ville à trois lieues de Cusset et de Vichy, et à huit lieues de Clermont; il y a deux sources: 1°. celle des Vignes, au bas d'un côteau; 2°. celle de la Montagne.

On peut présumer, d'après quelques observations peu exactes à la vérité, qu'elles ont été

salutaires dans l'incontinence d'urine, la foiblesse des organes digestifs, etc.

Bar.

Village près Saint-Germain-Lambron, à neuf lieues de Clermont ; on y voit plusieurs sources, dont trois seulement sont abondantes ; elles sortent d'un petit monticule.

On loue les eaux de Bar dans les engorgemens chroniques des viscères abdominaux. Monnet assure qu'elles ont quelquefois opéré la curation des fièvres intermittentes qui avoient résisté au quinquina.

Saint - Myon.

Village situé sur une éminence, à un quart de lieue d'Artonne et à deux lieues de Riom, département du Puy-de-Dôme ; plusieurs sources jaillissent au pied de la colline.

La réputation de ces eaux n'est pas aussi répandue qu'elles mériteroient de l'être. Hoffmann les loue beaucoup dans plusieurs de ses ouvrages. On sait que le grand Colbert leur accordoit une grande confiance. Des observations, recueillies avec soin, constatent qu'elles sont très-avantageuses dans l'atonie de l'appareil digestif, dans les engorgemens des viscères abdominaux, dans les affections catarrhales chroniques, etc.

Médague.

Les eaux de Médague sourdent dans une prairie sur les bords de l'Allier, près du bourg de Josse, département du Puy-de-Dôme, à trois lieues de Clermont; on y voit deux sources; elles sont très-efficaces dans les engorgemens chroniques des viscères du bas-ventre, dans les inflammations lentes de la membrane muqueuse intestinale; elles ont quelquefois arrêté des fièvres intermittentes rebelles.

Vic-le-Comte.

Petite ville, à cinq lieues de Clermont, département du Puy-de-Dôme: les eaux s'écoulent par deux sources: 1°. la fontaine de Sainte-Marguerite, située sur la rive droite de l'Allier; 2°. la fontaine du Tambour, qui se trouve sur la rive gauche de cette rivière.

On regarde l'eau de la fontaine Sainte-Marguerite comme tonique, et on l'administre dans la débilité de l'estomac, la chlorose, l'engorgement du foie, etc.; celle de la fontaine du Tambour est légèrement purgative.

Mont-Brison.

Ville du département de la Loire, sur la petite rivière de Vézizé, à quinze lieues de Lyon et à cent lieues de Paris. Les trois sources qu'on remarque près de la ville, sont: 1°. la source

Romaine, qui se trouve voisine des vestiges d'un temple de Cérès ; 2°. celle de l'Hôpital, ou des Ladres ; 3°. celle de la Rivière.

La renommée des eaux de Mont-Brison paroît remonter à un temps reculé ; et leur réputation n'est point déchue de nos jours ; on les préconise contre plusieurs maladies. Celles de la source de l'Hôpital sont très-utiles dans les cas d'engorgemens des viscères abdominaux, les affections scrophuleuses ; on loue l'eau de la source Romaine contre la leucorrhée constitutionnelle, l'aménorrhée, accompagnée d'un état de langueur et d'un affoiblissement général, etc.

Saint-Galmier.

Petite ville, située sur le penchant d'un coteau près de la Coyse, département de la Loire, à trois lieues de Mont-Brison : la source se nomme Font-Forte ; elle est sur le bord de la rivière.

Les médecins, qui ont observé les effets des eaux de Saint-Galmier, assurent que leur usage est très-salutaire dans les maladies catarrhales des vieillards, les affections calculeuses des reins.

Langeac.

Ville du département de la Haute-Loire, à sept lieues du Puy, et à dix-sept de Clermont. La source se trouve dans une prairie près de la ville.

Elles sont spécialement utiles dans la langueur des organes digestifs, les engorgemens chroniques du foie, les affections catarrhales des vieillards.

Pougues.

Bourg au pied d'une montagne, près de la rive droite de la Loire, à deux lieues de Nevers, département de la Nièvre : la source se trouve à quelque distance du bourg.

On les a administrées, avec succès, dans les affections calculeuses des reins, dans les engorgemens chroniques de la rate, dans quelques fièvres quartes rebelles, dans l'hypocondrie, dépendante des lésions organiques, etc.

Seltz.

Ville de France dans le département du Bas-Rhin, à neuf lieues de Strasbourg.

On les administre avec succès dans le scorbut, la fièvre adynamique, l'affoiblissement des organes digestifs. Dans quelques cas, ces eaux augmentent considérablement la secrétion des urines.

Sulzmatt.

Village du département du Haut-Rhin, à quelques lieues de Colmar. On trouve près de ce village six sources, qui sortent du pied de la

montagne de Heidemberg; on les nomme : 1°. la fontaine Acide, 2°. celle de Cuivre, 3°. la Purgative, 4°. la Sulfureuse, 5°. la fontaine d'Argent, 6°. la fontaine d'Or.

Les renseignemens les plus exacts que nous ayons sur les eaux minérales de Sulzmatt, sont dus à Meglin. On trouve dans son ouvrage plusieurs observations intéressantes sur les effets efficaces qu'elles ont produits dans quelques maladies chroniques, semblables à celles dont j'ai fait mention dans l'histoire des propriétés médicinales des eaux acidules froides.

EAUX FERRUGINEUSES.

Vichy.

Petite ville sur la rive droite de l'Allier, à quinze lieues de Moulins et à six de Gannat, département de l'Allier. Les sept sources qu'on y remarque se trouvent près de la ville; on les nomme : 1°. la source de la Grande-Grille, 2°. celle du Puits-Carré, 3°. celle du petit Puits-Carré, 4°. la fontaine Saurin, 5°. celle du Gros-Boulet, 6°. la source du Petit-Boulet, 7°. la fontaine des Célestins.

On les recommande avec raison contre les engorgemens du foie et de la rate. Elles ont aussi été employées avec succès dans les cas de concrétions biliaires, dans les coliques néphré-

tiques. On administre les eaux de Vichy seulement à l'intérieur (1).

Bourbon-l'Archambault.

Petite ville du département de l'Allier, à soixante-cinq lieues de Paris et à sept lieues de Moulins.

Les bains de marbre, les conduits en pierre et en plomb, et les médailles qu'on a trouvées dans les fouilles qu'on a faites, semblent prouver que la plupart des travaux exécutés pour la distribution des eaux doivent être attribués aux Romains. Gaston d'Orléans, frère de Louis XIII, fit faire plusieurs améliorations à ces bains et la piscine. Plusieurs autres constructions avantageuses ont été exécutées depuis à différentes époques; et maintenant on doit considérer les bains de Bourbon-l'Archambault comme un des établissemens thermaux de la France les plus utiles. Les bains et les douches ont des effets qui diffèrent à raison de la température à laquelle on les emploie; le livre intéressant de M. Faye renferme une série d'observations recueillies avec le plus grand soin sur les effets des eaux

(1) Madame de Sévigné, écrivant de Vichy, dit dans une de ses lettres, qu'elle a plongé une rose épanouie dans une fontaine bouillante, sans que cette fleur ait souffert la moindre altération.

de Bourbon-l'Archambault, dans un grand nombre de maladies chroniques. C'est ainsi qu'elles ont guéri des fièvres intermittentes et rémittentes, méningo-gastriques et adénoméningées, qui avoient résisté aux moyens ordinaires. On les a données avec un égal succès contre le catarrhe chronique de la vessie, les rhumatismes chroniques, goutteux, le flux hémorroïdal excessif et irrégulier, plusieurs névroses, telles que l'hypocondrie, la mélancolie, l'hystérie, diverses espèces de paralysie, les maladies cutanées, spécialement les dartres et la galle invétérée, les affections scrophuleuses; elles ont aussi des succès très-marqués dans quelques maladies externes, telles que la rétraction musculaire à la suite des plaies d'armes à feu, quelques suites de fractions, de contusions violentes, de luxations, d'entorses, etc.

EAUX FERRUGINEUSES ACIDULES FROIDES.

Spa.

Bourg du département de l'Ourthe, situé à six lieues de Liége, et au sud-est de cette ville. Des forêts épaisses l'environnent, et ces forêts sont elles-mêmes bornées par de hautes montagnes. On observe aux environs de Spa six fontaines ou sources qui sont très-renommées : 1°. celle dont on parle le plus est le Pouhon, on dit que

sa dénomination vient du mot *pouhir*, qui veut dire puiser. Elle est placée au sein même du village; 2°. la Geronstère, située dans une forêt au midi de Spa; 3°. la Sauvenière, à une demi-lieue du bourg; 4°. la fontaine de Groisbeeck; 5°. le Tonnelet; 6°. le Watroz. Les deux premières sources sont connues depuis un temps immémorial.

Forges.

Bourg à quatre lieues de Rouen, département de la Seine-Inférieure, possède trois sources désignées sous ces noms : 1°. la Reinette, 2°. la Royale, 3°. la Cardinale. Elles sourdent dans un vallon près du bourg.

Comme les eaux ferrugineuses en général, celles de Forges sont un excellent tonique, qui convient au flux de ventre chronique. C'est surtout contre la stérilité que quelques auteurs les recommandent.

Aumale.

Petite ville du département de la Seine-Inférieure, près de la rivière de Brêle, à quatorze lieues de Rouen. Les trois sources ferrugineuses froides qu'on y observe sont dans une prairie. Ces fontaines sont : 1°. la Bourbonne, 2°. la Savary, 3°. la Malon.

Il paroît qu'elles sont plus énergiques que

celles de Forges; mais du reste elles conviennent dans les mêmes cas.

Rouen.

Ville capitale du département de la Seine-Inférieure, à vingt-huit lieues de Paris. Les sources qui se trouvent dans la ville et les environs, sont très-nombreuses.

Les eaux des fontaines de la Marecquerie sont les seules dont l'usage soit répandu à Rouen. Ces fontaines sont formées de trois sources: 1°. la Royale, 2°. la Dauphine, 3°. la Reinette.

Plusieurs praticiens recommandables de Rouen ont loué ces eaux contre les fièvres intermittentes rebelles, l'engorgement du foie, l'ictère, quelques éruptions cutanées, etc.

BOURBON-L'ARCHAMBAULT.

Fontaine de Jonas.

A une très-petite distance de la ville de Bourbon se trouve la fontaine de Jonas, dont la découverte est assez récente. La source s'écoule d'une masse granitique.

On combine très-avantageusement l'usage intérieur des eaux de la fontaine de Jonas avec celles de bains chauds de Bourbon-l'Archambault. M. Faye les recommande dans les coliques néphrétiques, le diabétès, les fièvres intermit-

tentes rebelles, et quelques affections cutanées, etc.

Saint-Pardoux.

Ce hameau se trouve à trois lieues de Bourbon-l'Archambault, département de l'Allier; la source jaillit en bouillonnant dans un petit réservoir carré.

On les administre souvent, et avec un succès marqué, dans les hydropisies qui sont la suite des fièvres intermittentes, des affections catarrhales, chroniques.

Chapelle-Godefroi.

La Chapelle-Godefroi est située sur la rive gauche de la Seine, à une demi-lieue de Nogent, département de l'Aube; on y voit deux sources dont l'une jaillit avec beaucoup d'impétuosité; on les a peu employées.

Bussang.

Village situé dans les montagnes des Vosges, à dix lieues de Plombières, près des sources de la Moselle. En remontant cette rivière, on trouve cinq sources d'eaux ferrugineuses : 1°. l'ancienne; 2°. la fontaine d'en-haut; on n'a point donné de nom aux trois autres.

Plusieurs médecins ont écrit sur les vertus médicinales des eaux de Bussang, et tous s'accordent à les regarder comme un excellent to-

nique, dont l'emploi est surtout utile dans les catarrhes chroniques de la vessie, dans les affections calculeuses de ce viscère, la langueur des forces digestives, le flux dyssentérique chronique.

Tongres.

Ville très-ancienne, située sur les bords de la petite rivière de Geer, à trois lieues de Mastricht. Les sources sont au nombre de deux : 1°. la fontaine de Saint-Gilles; 2°. la deuxième source n'a point de nom. Leur emploi est indiqué dans les cas de foiblesse des organes digestifs.

Saint-Gondon.

Petite ville du département du Loiret, près des rives de la Loire, à trois lieues de Sully. La source d'eau minérale est peu éloignée de la ville. Les eaux de Saint-Gondon peuvent être très-avantageuses dans la foiblesse de la vessie, ou dans le catarrhe chronique qui attaque cet organe chez les vieillards. Dans quelques cas, elles peuvent être purgatives.

Noyers.

Ce bourg, à cinq lieues de Montargis, département du Loiret, est situé entre deux collines. Au bas de celle de l'ouest jaillit une source d'eau minérale.

M. Gastellier regarde les eaux de Noyers comme toniques, fébrifuges, etc.

Contrexeville.

Village à six lieues de Bourbonne et à quatre de Mirecourt, placé dans un vallon près de la source d'eau minérale ferrugineuse, département des Vosges. Ses eaux sont très-salutaires dans les affections lymphatiques, scrophuleuses, etc.

Fontenelle.

L'abbaye de ce nom se trouvoit près de la Roche-sur-Yon, à dix lieues de Nantes, dans le département de la Vendée. La source ferrugineuse coule dans un pré.

Ces eaux sont regardées, par les médecins des contrées environnantes, comme très-efficaces dans le cas d'atonie des viscères digestifs, d'engorgemens lymphatiques, et contre quelques maladies de la peau.

Watweiler.

Cette petite ville du département du Haut-Rhin, se trouve au pied des Vosges, sur le penchant d'un coteau. Il y a deux sources d'eaux acidules ferrugineuses froides.

La même analogie se retrouve encore dans leurs vertus. On les emploie dans les engorgemens des viscères, les maladies lymphatiques, etc.

Ferrières.

Petite ville du département du Loiret, située sur la rivière de Cléry; elle est à deux lieues et demie de Montargis, à quatre lieues de Nemours, et à huit lieues de Fontainebleau.

M. Gastellier a donné, avec succès, les eaux de Ferrières dans la dyssenterie chronique, l'ictère qui suit l'engorgement du foie.

Segray.

La fontaine d'eau minérale de ce nom est à une demi-lieue de Pithiviers, département du Loiret, dans un vallon charmant, environné de collines couvertes de vignes et de bois.

Les eaux de Segray jouissent d'une réputation méritée. On les vante surtout dans la chlorose et dans quelques maladies de langueur. Plusieurs médecins avoient avancé qu'elles avoient une propriété lithontriptique très-marquée.

Passy.

Bourg près de Paris, sur la rive droite de la Seine. Les sources qui y sourdent se distinguent en anciennes et en nouvelles.

On s'accorde généralement sur les eaux médicinales de Passy. Elles sont excellentes, dit M. Alibert, dans les cas où il y a langueur de l'appareil digestif, dans la chlorose, les hémorragies passives, les affections scorbutiques, les

engorgemens des viscères abdominaux, etc.; elles doivent être rangées parmi les eaux minérales ferrugineuses dont les vertus sont les plus puissantes.

Provins.

Petite ville du département de Seine et Marne; elle est située à douze lieues de Meaux, et à dix-neuf de Paris.

L'usage des eaux de Provins n'est pas très-répandu : ces eaux ont cependant des propriétés très-énergiques; on les emploie dans l'hypocondrie, suite des lésions organiques de quelques viscères abdominaux, les fièvres intermittentes rebelles, et dans les convalescences accompagnées d'un état de langueur.

Alais.

Ville du département du Gard, au pied des Cévennes, à quatorze lieues de Montpellier, et à cent quarante de Paris. Les fontaines minérales de Daniel sont à un quart de lieue de la ville; elles sont formées de deux sources : 1°. la Comtesse, 2°. la Marquise.

Sauvages recommande l'emploi de ces eaux dans les maladies bilieuses, la dyssenterie chronique, l'ictère, etc.

Cransac.

Bourg du département de l'Aveyron, à six

lieues de Villefranche et à la même distance de Rodez. Les deux sources sont distinguées seulement par les noms de Vieille et de Nouvelle.

Ces eaux sont administrées avec beaucoup de succès dans les engorgemens abdominaux.

Sermaise.

Bourg, sur la rive de la Saulx, à huit lieues de Châlons, dans le département de la Marne; la source des eaux ferrugineuses se trouve près d'un bois, à un quart de lieue du bourg.

Les eaux de Sermaise sont toniques : on en vante les effets dans les affections calculeuses des reins et de la vessie, dans la chlorose, etc.

EAUX FERRUGINEUSES SULFATÉES.

Vals.

Bourg du département de l'Ardèche, à six lieues de Privas et à huit du Puy. On y voit six sources, qui sont entre le bourg et le torrent de la Volane : 1°. la source de la Madeleine, 2°. la Marie, 3°. la Marquise, 4°. la Dominique, 5°. la Saint-Jean, 6°. et la Camuse.

Les éloges que les auteurs donnent aux eaux de Vals sont justement mérités; on en préconise l'emploi dans plusieurs maladies chroniques, notamment dans les hémorragies passives, le scorbut, etc.

Eaux salines.

On distingue les eaux salines thermales et les eaux salines froides : telle est la division la plus communément établie.

EAUX SALINES THERMALES.

Plombières.

Petit bourg situé dans le département des Vosges : il est entouré de rochers et de montagnes, et éloigné de Nancy d'environ dix-sept lieues. On loue ordinairement les eaux de Plombières, comme jouissant d'une vertu éminente dans le traitement des obstructions des viscères, dans les hémoptysies, etc. Je crois qu'on les a beaucoup trop louées dans la curation des affections psoriques, etc. Sous ce point de vue, elles sont très-inférieures aux eaux de Barège ; elles sont néanmoins très-convenables dans quelques occasions pour assouplir la peau, et appaiser les irritations dont elle est atteinte.

Luxeuil.

Petite ville du département de la Haute-Saône ; elle est située au pied de la montagne des Vosges, à douze lieues de Besançon. Il y a cinq bains, communément désignés ainsi qu'il suit : 1°. le bain des femmes, 2°. le bain des hommes, 3°. le bain neuf, 4°. le grand bain, 5°. le petit

bain, qu'on appelle aussi le bain des Cuvettes. Il y a encore trois autres sources, dont la plus remarquable est celle qui est désignée sous le nom d'*eau des yeux ;* elle est thermale.

On administre les eaux de Luxeuil dans les rhumatismes chroniques, dans les paralysies, les catarrhes, les maladies nerveuses, les obstructions des viscères abdominaux.

Bourbonne-les-Bains.

Petite ville du département de la Haute-Marne. Elle est située à sept lieues de Langres, à dix lieues de Chaumont et à soixante-huit lieues de Paris ; on y remarque plusieurs sources d'eaux minérales, qui ont subi divers changemens, par les réparations successives qu'on y a faites : ces bains sont très-anciens.

On a loué les eaux de Bourbonne pour combattre les obstructions chroniques des viscères, les paralysies longues et anciennes, les coliques et les rhumatismes, les maladies de la peau, etc.

Sylvanès.

C'est un petit bourg du département de l'Aveyron, éloigné de Vabus d'environ trois lieues, à six lieues de Lodève. On les administre intérieurement et en bains.

Employées dans les mêmes maladies que celles de Bourbonne-lès-Bains.

Bains.

C'est un bourg du département des Vosges : il n'est qu'à trois lieues de Plombières, près de la rivière de Cosné ; il ne faut pas confondre les eaux de ce bourg avec celles d'un lieu de ce nom, qui se trouve dans le département des Pyrénées-Orientales, où il y a aussi des eaux minérales. Le bourg dont il s'agit renferme un grand nombre de sources ; ces sources sont : 1°. la source du Château, 2°. la Grande-Source, 3°. la source Romaine, 4°. la Fontaine-des-Vaches ; 5°. il y a une source qui n'a pas de nom particulier, et qu'on administre intérieurement ; 6°. la source de Saint-Colombeau.

Ces eaux sont toniques ; elles conviennent dans les paralysies et les rhumatismes chroniques. J'ai vu un dartreux, qui s'étoit guéri par l'usage de ces eaux.

Lamotte.

Petit village, situé dans le département de l'Isère, à six lieues de Grenoble. La source de ces eaux est sur le bord du Drac, près d'un château qui porte le même nom que le village. On les administre pour les affections rhumatismales, etc.

Balaruc.

Bourg du département de l'Hérault, à quatre lieues de Montpellier. Ces eaux thermales offrent principalement quatre bains, que l'on désigne sous les noms : 1°. de bain de la source ; 2°. de bain de l'hôpital ; 3°. de bain de la cuve ; 4°. de bain de vapeur, etc. On les emploie, surtout contre la paralysie et le rhumatisme ; administrées à l'intérieur, elles produisent des effets purgatifs.

Saint-Gervais.

Ces eaux ont été découvertes tout récemment ; elles sont situées près de Saint-Gervais, dans le département du Léman, se trouvent éloignées de Genève d'environ onze lieues, et à deux lieues de Sallanches. Ces eaux, qu'on pourra administrer en bains de vapeurs, en bains d'immersion, en douches ou intérieurement, ont des propriétés analogues à celles de Bourbon et de Balaruc.

Bagnères.

Cette petite ville est à quatre lieues de Barège, et à vingt-trois lieues de Toulouse. Le nombre des sources est très-considérable ; parmi les remarquables, il faut principalement distinguer celles d'Artiguelongue, qu'on désigne aujourd'hui sous le nom d'eaux minérales de Pinac, du nom du

médecin qui les dirige, et qui a fait sur leurs vertus une multitude de recherches intéressantes. Depuis long-temps ces eaux sont fréquentées et en grande vénération.

Bordeu les recommande dans le relâchement des poumons, les obstructions des viscères abdominaux.

Aix.

On sait que cette ville du département des Bouches-du-Rhône, est à seize lieues d'Avignon. Tous les auteurs font mention de la source principale de ces eaux, que l'on désigne sous le nom de Fontaine de Sextius.

On les emploie fréquemment contre les maladies de la vessie.

EAUX SALINES FROIDES.

Pyrmont.

Pyrmont est situé dans le royaume de Westphalie, près de la grande rivière du Weser. Les eaux minérales coulent dans le vallon le plus riant et le plus fertile. Il existe à Pyrmont une fameuse caverne, qu'on nomme la *caverne vaporeuse*. Elle a été observée par beaucoup de naturalistes voyageurs, qui y ont constaté la présence de l'acide carbonique, et qui lui ont trouvé la plus grande analogie avec celle de la

grotte du chien. En effet, l'homme, les quadrupèdes, les oiseaux, les insectes même ne sauroient y vivre sans être frappés de stupeur et de suffocation. Les bougies, les torches allumées s'y éteignent d'une manière soudaine, etc. Pyrmont a plusieurs sources : 1°. la source anciennement désignée sous le nom de fontaine sacrée; c'est celle qui fournit journellement l'eau que boivent les malades, parce qu'on la voit sourdre du sein de la terre avec un bruit extraordinaire; 2°. la source où l'on se baigne; on la qualifie du nom de fontaine bouillonnante (*fons bulliens*); 3°. l'aigrélette, qu'on assure avoir des caractères tout différens des autres eaux de Pyrmont; 4°. il en est une qu'on avoit trop négligée jusqu'à ce jour; on l'appelle la nouvelle source; elle est située à un quart de lieue de Pyrmont; 5°. il existe aussi, dans l'endroit même où est la fontaine principale, la source des yeux, ainsi désignée, à cause de l'usage particulier que l'on en fait; 6°. la source aérienne, ou la source du bain inférieur; elle n'est guère en usage. Toutes les sources dont nous venons de parler forment une sorte d'amphithéâtre autour de la montagne de Kœnigsberg; beaucoup d'auteurs pensent qu'elles en tirent leur origine. Ces eaux jouissent d'une faculté éminemment tonique.

Pouillon.

Grand bourg du département des Landes, entre les rivières de Leüi et du Gare, à deux lieues de Dax, et à sept de Bayonne. La source qui fournit ces eaux est très-considérable; elles jaillissent en bouillonnant.

Raulin a consacré un long article sur les eaux de Pouillon, et il n'hésite pas, après les avoir comparées à celles de Seydschutz et de Sedlitz, à leur donner la préférence sur ces dernières. Il vante, surtout, leurs propriétés contre les dérangemens de l'estomac, les vomissemens habituels, la dyspepsies, les engorgemens de foie, etc. Elles ont une action purgative très-déterminée.

Sedlitz.

Village de Bohême, dans le cercle d'Elnbogen.

Les eaux de Sedlitz sont amères et salées, mais moins que celles de Seydschutz; elles sont froides, limpides et pétillantes.

Il n'est point d'eau minérale dont l'usage soit plus répandu que celle de Sedlitz; c'est le purgatif le plus en vogue. On les emploie dans tous les cas où l'on veut produire une purgation légère et peu abondante, ou lorsque l'âge et la délicatesse du tempérament ne permettent

point l'administration de moyens plus énergiques. En général, elles conviennent dans les engorgemens des viscères abdominaux, l'embarras gastrique intestinal, l'ictère, etc.

Seydschutz.

Bourg de Bohême, qui se trouve peu éloigné de Sedlitz.

Hoffmann considéroit les eaux qui y sourdent comme appartenantes à la même source que celles de ce dernier village.

Elles conviennent, en général, dans les mêmes cas que les eaux de Sedlitz.

Epsum.

Village dans le comté de Surry, en Angleterre, à sept lieues de Londres. C'est de la source qui s'y trouve qu'on extrait le sel qui se débite dans toute l'Europe, sous le nom de sel d'Epsum.

La vertu laxative des eaux d'Epsum est moins marquée que celle des eaux de Seydschutz et de Sedlitz; néanmoins elles sont indiquées dans les mêmes cas.

Eau de mer.

L'eau de mer vient naturellement se placer dans l'ordre des eaux salines; elle a néanmoins des caractères propres qui peuvent la faire distinguer de celle-ci. Les médecins de l'antiquité faisoient, à ce qu'il paroît, un fréquent usage de l'eau

marine. Hippocrate la faisoit prendre en lavemens ; Celse en vante les bons effets contre plusieurs maladies ; et Dioscoride parle d'une préparation fort usitée, dans laquelle on faisoit entrer cette eau. Plusieurs modernes ont rappelé l'attention des praticiens sur l'emploi de l'eau de mer ; mais c'est surtout Russel qui a publié des vues très-ingénieuses sur ce point.

Les observations les plus exactes qui aient été recueillies sur les vertus médicinales de l'eau de mer, sont dues aux médecins anglais. Cette eau doit figurer parmi les moyens les plus énergiques qu'on peut employer dans le traitement des maladies lymphatiques. On a vu des affections scrophuleuses invétérées, et des rhumatismes chroniques, des exanthèmes cutanés très-rebelles, tels que la lèpre squammeuse, la gale, quelques espèces de dartres, se dissiper par l'usage de l'eau de mer, prise à l'intérieur ou en bains. Russel, qui l'a administrée dans ces diverses maladies, en a obtenu des succès très-satisfaisans, notamment dans les tumeurs scrophuleuses et les ulcères de même nature.

Indépendamment des sources nombreuses dont on vient d'offrir un court tableau, on pourroit indiquer encore les eaux minérales d'Ortes, de Gan, de Lurde, de Villefranche, dans le département des Basses-Pyré-

nées ; celles de Molitz, dans le département des Pyrénées-Orientales ; celles d'Ussat, dans le département de l'Arriége ; d'Encause, dans le département de la Haute-Garonne ; de Nismes, de Fonsanche, de Pomaret, de Bagnols, dans le département du Gard ; de Verdusan, dans le département du Gers ; de Font-Caconada, dans le département de l'Hérault ; de Chaudes-Aigues, de Jaleirac, etc. dans le département du Cantal ; de Miers, dans le département du Lot, de Martres-de-Veire, dans le département du Puy-de-Dôme ; de Valotte, de Hucheloup, de Niderbroun, dans le département des Vosges ; de Mont-de-Marsan, dans le département des Landes, de Jouhe, dans le département du Jura ; de Pont-à-Mousson, d'Eulmont ; et de Toul, dans le département de la Meurthe ; de Château-Thierry, dans le département de l'Aisne ; de Dieu-le-Filt, dans le département de la Drôme ; de Vesoul, dans le département de la Saône ; de Sainte-Parise, dans le département de la Nièvre ; de Bourbon-Lancy (1) dans le département de

(1) Ces eaux sont excellentes pour les rhumatismes, pour les impotens, etc. ; elles sont chaudes, on s'y baigne, et on en boit ; elles fortifient l'estomac. Elles sont situées dans la ville même ; le pain fait à Bourbon-Lancy, est excellent, et passe pour être le meilleur du Bourbonnais.

Saône et Loire; de Sail-les-Châteaux, de Morand, dans le département de la Loire; de la Plaine, dans le département de la Loire-Inférieure; de Jarville, dans le département d'Eure et Loire; de Joannette, dans le département de Maine et Loire; de la Roche-Pozay, dans le département d'Indre et Loire; de Caen, dans le département du Calvados; de Bagnolles, dans le département de l'Orne; d'Abbeville, dans le département de la Somme; de Premeau, de Sainte-Reine, dans le département de la Côte d'Or; de Monestier, de Briançon, dans le département de l'Isère; de Toncy, dans le département de l'Yonne; d'Allancourt, dans le département de la Haute-Marne; de Roye, dans le département de l'Oise; d'Abbecourt, dans le département de Seine et Oise, etc. J'aurois pu citer encore, avec des éloges mérités, les eaux d'Avenheim, dans le département du Haut-Rhin; les eaux de Holz et de Châtenoy, dans le département du Bas-Rhin; de Lannion, dans le département des Côtes du Nord, etc.

Si l'on quitte la France, pour se transporter

---

ce qu'on attribue aux eaux minérales avec lesquelles on le pétrit toujours dans ce lieu. La ville est située dans un fond, mais on y trouve de très-bons logemens, de la société, d'excellens médecins, et les environs en sont charmans.

dans d'autres empires, on s'aperçoit que la nature a partout prodigué les eaux minérales pour le bonheur et la conservation de l'espèce humaine : l'Angleterre s'enorgueillit, avec juste raison, des bains de Bath qui n'ont rien perdu de leur antique célébrité; de ceux de Bristol, de Tunbridge, de Buxton et de Matlok. On estime les eaux minérales de Cheltenham, celles d'Harrowgatt, et surtout celles de Scarborough, qui sont le refuge des Anglais mélancoliques, et qui ont été tant préconisées par la célèbre Fleming. Qui ne sait que l'Allemagne contient à elle seule plus d'eaux minérales que toute l'Europe? On a fait mention des eaux de Wisbaden, de Pyrmont; mais on auroit pu s'étendre aussi sur les eaux de Carlsbad, de Saint-Charles, de Tœplitz; sur celles de Schwalbach, de Wildangen, de Gastein, etc. Il ne faut pas non plus passer sous silence les bains maritimes d'Obberau, de Necklembourg. La Suisse n'a pas seulement les eaux de Louesche et de Bade dont nous avons fait mention; elle possède aussi les bains sulfureux d'Alvenow, et ceux de Pseffer, etc; les eaux acidules de Saint-Maurice, dans la vallée d'Engaddine, etc. De quel intérêt eussent été pour nous les eaux minérales de l'Italie, si féconde en merveilles de tous les genres, si nous avions entrepris leur histoire dans

cet ouvrage ! lorsqu'on traite des bains d'Ischia, des eaux de Gurgitelli, de Pisciarelli, de Citara, de Capoue, de Castiglione, d'Olmitello, etc. La matière devient inépuisable; et l'on peut s'aider à ce sujet des savantes recherches faites par Cirillo, Andria, Attumonelli, et par beaucoup d'autres médecins et naturalistes recommandables. L'Espagne enfin, dont les provinces abondent en sources minérales; que de recherches à faire sur les bains d'Arnedillo, d'Alhama, de Sacedon, de Ledesma, d'Archena, de Prexiguero, de Benzalema, de Boza, d'Alcanten, de Puerto-Ilano, d'Alange, de Ternel, de Parcuellos-de-Xicoca, de Barrauco, del Salto, de Fitero, de Lugo, de Trillo, de Fuencaliente, etc. !

On a tiré cet extrait de la *Thérapeutique* de M. Alibert.

L'auteur de ce petit traité sur les eaux minérales observe, avec sa sagesse accoutumée, qu'elles ne peuvent être véritablement salutaires, que lorsqu'on se prépare à les prendre par un régime convenable, et que l'on suit aux eaux ce régime avec persévérance. La dissipation est nécessaire aux eaux, mais une dissipation sage, uniforme, réglée, et qui ne soit jamais fatigante. Il faut aussi que l'exercice y soit journalier, constant et toujours modéré.

On auroit besoin d'un bon ouvrage complet et bien détaillé sur les eaux minérales. Il faudroit qu'il contînt aussi la description des lieux, des promenades, des ressources qu'on peut y trouver pour la table, le logement, etc.; des détails sur la salubrité de l'air, sur les eaux communes à boire, sur la partie la plus saine de la ville ou du village, etc. Par exemple, il y a à Spa un côté de la ville qu'il est très-fâcheux d'habiter, celui qui est adossé contre les montagnes; l'humidité en est telle que les champignons croissent dans les chambres. L'autre côté et le haut de la ville ont des logemens très-sains. C'est une chose bonne à savoir quand on fait retenir d'avance une maison. Lorsqu'un malade est affecté moralement par un grand chagrin, et qu'il est foible, exténué, et menacé de la consomption, quelque bonnes que soient pour son état, les eaux qu'on lui prescrit, sa santé ne s'y rétablira pas, si l'air en est trop vif ou trop humide, si le lieu est triste et les promenades difficiles et fatigantes. Il faut donc connoître toutes ces choses; tant d'eaux minérales ont à peu près les mêmes propriétés, qu'avec ces connoissances locales, le médecin pourroit indiquer celles qui réuniroient toutes les qualités nécessaires à ses malades. Le défaut de cette espèce de connoissances a fait souvent commettre des

fautes graves aux plus grands médecins. Il est certain, par exemple, que l'air de Nice est parfaitement pur, mais il n'est nullement bon pour les poitrines délabrées. Cependant, avant la révolution, presque tous les pulmoniques étoient envoyés à Nice, au grand étonnement des médecins de cette ville, qui de leur côté envoient à Lyon tous ceux de leurs compatriotes qui sont attaqués de cette maladie.

Les eaux minérales artificielles ne remplaceront jamais parfaitement les véritables : 1°. la dissipation du voyage et le changement d'air sont, dans presque toutes les maladies chroniques, extrêmement utiles ; 2°. l'obligation de quitter les habitudes de la vie ordinaire, celles de se coucher de bonne heure et de suivre un régime, ne le sont pas moins. Enfin, il est naturel d'avoir plus de confiance dans le travail en grand de la nature, que dans celui des hommes. Toute bonne ménagère sait qu'un bouillon, avec la viande la mieux choisie, ne vaudra rien s'il est fait en deux heures, et que ce même bouillon seroit excellent, s'il eût été fait à petit feu, en huit heures. Qui nous prouve qu'il n'a pas fallu des siècles, ou du moins un temps très-long, pour donner aux eaux minérales toutes leurs propriétés jusqu'au vrai degré de perfection ? On peut bien dérober utilement quelques secrets

précieux à la nature, mais l'art ne l'égalera jamais dans aucune de ses productions.

Au reste, les eaux minérales artificielles, auxquelles on a dû un grand nombre de guérisons bien constatées, sont un supplément aux eaux minérales naturelles, qui honorera toujours la science et les travaux des chimistes et des médecins modernes.

Avant de quitter la médecine, je vais extraire de l'Encyclopédie un article assez curieux, intitulé : *Rêve, médecine.* Ce qui m'y engage (quoiqu'au fond l'article me paroisse plus bizarre qu'utile), c'est qu'on y dit que ces observations, tirées des ouvrages de *Lomnius, sont toutes d'Hippocrate, et qu'elles méritent une attention singulière de la part des médecins.* Cependant une très-grande partie de cet article ressemble tellement aux contes de diseuses de bonne aventure, que, malgré mon respect pour Hippocrate, j'ai cru devoir la supprimer.

Les rêves sont des affections de l'âme, qui surviennent dans le sommeil, et qui dénotent l'état du corps et de l'âme, surtout s'ils n'ont rien de commun avec les occupations du jour; alors ils peuvent servir de diagnostic et de pronostic dans les maladies. Ceux qui rêvent du feu ont trop de bile jaune; ceux qui rêvent de fumée ou de brouillards épais, abondent en bile

noire; ceux qui rêvent de pluie, de neige, de grêle, de glace, de vent, ont les parties intérieures surchargées de flegme; ceux qui se sentent en rêve dans de mauvaises odeurs, peuvent compter qu'ils logent dans leur corps quelqu'humeur putride. Si l'on voit en rêve du rouge, c'est une marque qu'il y a surabondance de sang; la mer agitée pronostique l'affection du ventre; la terre couverte d'eau n'est pas un meilleur rêve, c'est une marque qu'il y a intempérie humide; et si l'on s'imagine d'être submergé dans un étang, ou dans une rivière, la même intempérie sera plus considérable. Voir la terre sécher et brûler par le soleil, c'est pis encore, car il faut que l'habitude du corps soit alors extrêmement sèche. Si l'on a besoin de manger ou de boire, on rêvera mets et liqueurs; si l'on croit boire de l'eau pure, c'est bon signe; si l'on croit en boire d'autre, c'est mauvais signe. Les monstres, les personnes armées, et tous les objets qui causent de l'effroi, sont de mauvais augure, car ils annoncent le délire; si l'on se sent précipité de quelque lieu élevé, on sera menacé de vertige, d'épilepsie ou d'apoplexie, surtout si la tête est en même temps chargée d'humeurs.

CHAPITRE XXIII.

SECRETS DIVERS UTILES ET CURIEUX.

Moyen certain de faire venir des artichauts d'une grosseur extraordinaire.

Si une souche d'artichauts violets (la plus propre à cette opération) avoit plusieurs tiges, on les coupe, ne laissant que la tige la plus grosse; on la dépouille aussi de toutes les branches latérales, avec les têtes d'artichauts qu'elles portent, ne laissant que celle qui est à l'extrémité de la tige. Ensuite, on perce avec une vrille, à un pied de terre, cette même tige, et on laisse pendant deux ou trois jours ce trou ouvert. Après cela, on le ferme avec une cheville de bois, aussi hermétiquement qu'il est possible, en prenant bien garde néanmoins de ne pas enfoncer la cheville avec trop de force.

Ce secret a été éprouvé, à ma connoissance, avec un succès complet. C'est peut-être par quelque secret de ce genre, qu'on est parvenu, aux environs de Gand, à faire produire à des cerisiers des cerises grosses comme de petites pommes. J'ai vu à Berlin, chez un célèbre fleuriste, des feuilles d'un cerisier que lui avoit en-

voyé l'un de ses correspondans de Flandre; ces feuilles étoient d'une grandeur démesurée.

On prétend qu'en Italie, les cultivateurs font à la tige des citrouilles une opération semblable à celle que je viens d'indiquer pour l'artichaut. On la pratique quand on s'aperçoit que les fleurs coulent, ou que les fruits déjà noués se fanent; les accidens cessent, et des fruits superbes sont produits par cette opération, qui pourroit réussir de même sur les melons et les concombres. Il paroît que, par l'application de ce principe, on parviendroit à faire mûrir les raisins tardifs, tels que le muscat d'Alexandrie.

On obtient aussi des fruits sans noyaux, en privant un arbre d'une partie de sa moelle.

On fait grossir les racines de toute espèce de légumes, par une culture longue et assidue de la même plante, dans un bon terrain.

Pour faire revivre les couleurs des tableaux, ôter tout le noir et les rendre comme neufs.

Il faut mettre par-derrière la toile une couche de la composition suivante :

Prenez deux livres de graisse de rognon de bœuf, deux livres d'huile de noix, une demi-livre de terre jaune, aussi à l'huile de noix: faites fondre votre graisse dans un pot ; et lorsqu'elle sera tout à fait fondue, mêlez-y de

l'huile de noix, ensuite la céruse et la terre jaune; vous remuerez le tout avec un bâton pour faire mêler toutes les drogues : vous emploierez cette composition tiède.

Manière de fixer le pastel.

On prend deux gros de colle de poisson coupée par petits morceaux, qu'on fait dissoudre dans une chopine d'eau commune très-pure; on mêle, dans une soucoupe, à une portion de cette eau collée, le double de bon esprit-de-vin; ce mélange ne doit être fait qu'à l'instant où on veut en faire usage; on trempe dans cette mixtion les crins d'une vergette, et à l'aide d'une lame de fer qu'on fait passer sur cette vergette, on produit une vapeur ou rosée sur toute la matière ou surface d'un tableau en pastel, ce qui pénètre le pastel et le fixe nécessairement. Cette opération demande un peu d'habitude; on prétend fixer par le même procédé la poussière organique et fugace qui colore les ailes des papillons, et par-là les mettre à l'abri de l'attaque des autres insectes destructeurs; mais il ne faut se servir que de l'esprit-de-vin camphré pour dissoudre cette colle, et n'employer cette liqueur qu'étant chaude, et à diverses reprises. Le secret pour fixer le pastel a été découvert par M. Loriot.

Quand on veut nettoyer légèrement les tableaux à l'huile, il suffit de les bien frotter avec le dedans d'une pomme de reinette coupée en deux.

Vernis d'ambre ou *véritable chinois, servant à vernir les chocolatières, cafetières et théières, même le bois.*

Ambre jaune.	2 onces.
Vernis de peintre.	4
Huile de térébenthine.	4

Mettez l'ambre dans un pot de fer tout neuf; ne pilez point l'ambre; posez-le sur du charbon allumé, en faisant une espèce de fourneau alentour du pot pour lui donner la chaleur plus forte et plus égale; couvrez-bien le pot, et le laissez comme cela, sans le découvrir, jusqu'à ce que vous vous voyiez une épaisse fumée qui sorte du pot; alors vous prendrez un tuyau de pipe tout neuf, et vous sentirez si la gomme est fondue; quand elle le sera, vous ôterez le pot du feu, vous le laisserez un peu refroidir, puis vous mettrez le vernis de peintre dedans peu à peu, en le tournant bien avec le tuyau de pipe, ensuite l'huile de térébenthine, jusqu'à ce que vous voyiez que le vernis soit clair et couleur de chocolat.

Pour faire le vernis de peintre.

Prenez une livre d'huile de lin et une once de litarge d'or, que vous mettrez ensemble bouillir dans un pot sur le feu un quart d'heure; ensuite passez-le dans un linge tout chaud, et mettez-le dans une bouteille, pour vous en servir quand vous voudrez, et bouchez bien la bouteille.

Recette pour faire le vernis blanc de Spa.

Prenez un quarteron de sandaraque la plus blanche que vous pourrez trouver, que vous pilerez dans un mortier; puis mettez-la dans une bouteille, dont le fond soit plat, c'est-à-dire sans bosse, pour pouvoir l'agiter avec un petit bâton; vous la mêlerez avec une chopine d'esprit de-vin bien rectifié, et trois onces d'essence de térébenthine; vous agiterez bien le tout ensemble jusqu'à dissolution; puis vous le passerez à travers un linge dans une bouteille; après quoi on peut s'en servir en en versant dans une tasse; ayez soin surtout, si vous le mettez sur le feu, que le feu soit très-doux; pour éviter les inconvéniens du feu, on peut le faire au soleil.

On donne sept ou huit couches de ce vernis, à un quart d'heure d'intervalle de l'une à l'autre; il faut le laisser sécher trois ou quatre jours;

on le frotte avec du petit jonc ou de la paille, et puis on le revernit encore d'une couche bien mince, et enfin on le polit six jours après avec de la craie de France et un morceau de vieux linge, jusqu'à ce que l'on voie qu'il est bien reluisant et parfaitement uni (1).

Nouvelle méthode de dorer.

Cette méthode simple consiste à faire infuser et digérer ensemble, pendant huit jours, dans une bouteille exposée au soleil, ou dans un lieu chaud, une once de succin, connu aussi sous le nom d'ambre jaune; vingt grains de sang-de-dragon en larmes; vingt grains de safran gâtinois; le tout dans vingt onces d'esprit-de-vin. Après huit jours de digestion, on passe le vernis à travers un linge, et on le conserve dans une bouteille bien bouchée. Quand on veut s'en servir, on chauffe la pièce de métal qu'il faut dorer, et on applique le vernis dessus. En refroidissant, le vernis prend une belle couleur d'or, qui est très-solide. Quand on veut la nettoyer, on la lave dans l'eau tiède, sans craindre de la ternir.

---

(1) Ces recettes m'ont été données par un artiste étranger, qui faisoit les plus beaux vernis.

Manière de faire des fruits artificiels et bons à manger. Recette inédite que j'ai achetée en Angleterre, et éprouvée en faisant de ces fruits d'une imitation parfaite à la vue et au toucher.

Prenez deux onces de corne de cerf râclée, avec une once de colle de poisson et trois onces de sucre fin, la moitié d'un citron et six clous de gérofle, un peu de canelle; il faut mettre le tout ensemble dans un pot avec une chopine d'eau, et le faire bouillir fort doucement pour faire une forte gelée; puis vous la filtrez en la passant dans un linge, et la partagez en trois parties; vous mêlez dans la première un peu de safran, dans la seconde un peu de gelée de groseilles, avec un peu de crépon rouge ou du carmin; puis dans la troisième un peu de jus de cerises noires ou la gelée du même avec de la fleur d'iris. Les *prunes* se font avec de la gelée rouge, on les saupoudre avec de la poudre de bleuet.

Les *abricots* sont faits avec de la gelée jaune, et d'un côté trempés dans la rouge, on les étuve avec de la poudre à poudrer. Ils se font dans des moules.

Les *pêches;* on les mêle à moitié du jaune et moitié du bleu, et à la fin on les trempe dans

le rouge des deux côtés; on coupe la raie qui se trouve dans le milieu d'un chardon bénit, on la met en poussière, on mêle cette poussière avec de la poudre blanche, et on en saupoudre la pêche; les pêches se font dans des moules.

Les *cerises* se font avec de la gelée rouge ou de la gelée violette; elles se font sans moules si l'on veut.

Tous les autres fruits sont faits selon leur couleur.

Les *groseilles;* l'on prend un petit morceau d'amande que l'on enfile dans une grande épingle; on trempe cette amande, et on la trempe pour la première fois dans la gelée chaude, ensuite on met de la soie verte en croix sur ce noyau; on y attache trois ou quatre grains d'anis, puis on les trempe et on tourne toujours pour que cela soit bien rond jusqu'à ce qu'elles soient à la grosseur nécessaire. On fait la grappe avec de la corde à violon ou du fil de fer. Quand la groseille est un peu refroidie, on ôte la grande épingle, et on met la groseille à la grappe.

Le *raisin* est fait de même, le blanc avec de la gelée blanche, et le noir avec de la gelée rouge poudrée avec de la poudre de bleuet.

Les *mirabelles* sont faites comme les abricots, de la même gelé.

Les prunes de reine-claude sont faites de la même gelée que les pêches, et trempées des deux côtés dans la rouge, et saupoudrées de poudre blanche.

Les prunes, les pêches, les abricots, les cerises sont faites dans des moules. Le raisin, les groseilles sont faits sans moules. On peut aussi faire les cerises et les petites prunes sans moule.

Pour avoir en un instant la copie exacte de la plus grande page d'écriture.

Procurez-vous de la bonne encre, et qui soit bien noire; mettez-y du sucre en poudre, ce qu'il en faut pour que l'écriture soit bien luisante : n'écrivez que sur du bon papier et assez fort pour que l'écriture ne paroisse pas au revers de la feuille, et écrivez alors votre ouvrage comme à l'ordinaire. Quand vous voulez tirer votre copie, voici ce qu'il y a à faire : Procurez-vous du papier *non collé*, et un peu fin; le papier connu sous le nom *papier Joseph*, dont on recouvre les estampes dans les livres, est excellent pour cet usage. Avant de se servir de ce papier, il faut qu'il soit humide, mais non mouillé, à peu près dans le même état qu'est le papier ordinaire qui sert à l'impression : pour le mettre dans cet état, ce qu'il y a de mieux, est de tenir le papier dans une cave si on en a

une. Si on n'en a pas, il faut le mouiller légèrement, et ôter ce qu'il y a de trop humide entre deux morceaux de drap, ou bien en étendre plusieurs feuilles sur des cordes, jusqu'à ce que le papier s'écoule au point convenable. Au reste, l'expérience vous fera connoître ce point; appliquez ce papier humide sur la page que vous venez d'écrire avec l'encre ci-dessus; mettez fortement sous presse, et vous aurez dans un instant la copie de votre page écrite.

Pour resceller le verre, la terre, la porcelaine et la faïence.

Broyez ensemble de la chaux vive en poudre, du fromage mou et des blancs d'œufs avec un couteau sur une planche, et en induisez les morceaux cassés; puis rejoignez les pièces, et les laissez sécher, après quoi vous nettoierez les vaisseaux. Cette colle ne se défait ni au feu, ni à l'eau chaude, ni à l'eau froide; gros comme une petite noix de chaux vive dans un blanc d'œuf. Si le vaisseau est gros, faites votre colle moins liquide en y mettant plus de chaux vive.

Autre recette pour la faïence.

Faites calciner des écailles d'huître, et les réduisez en poudre très-fine; passez au tamis de soie au point d'être impalpable, prenez un qu

deux blancs d'œufs selon que vous avez de l'ouvrage : faites-en, après les avoir bien battus et laissés reposer, une pâte avec votre poudre, assez liquide, dont vous enduisez les morceaux cassés. Rejoignez les pièces cassées, les tenant bien serrées l'une contre l'autre ; au bout de huit minutes, elles sont reprises à ne pouvoir être séparées.

Pour conserver une fleur un grand nombre d'années.

M. Machy, apothicaire, me fit voir, il y a vingt ans, une belle jacinthe blanche double, qu'il possédoit depuis douze ans dans un bocal de cristal rempli d'une eau dont il ignoroit la composition ; cette fleur étoit parfaitement fraîche et bien conservée. Un excellent chimiste pharmacien (M. Alyon) découvrit alors, par l'analyse, que ce secret consiste à étendre d'eau ordinaire de l'esprit-de-vin, jusqu'à ce qu'il ne porte que treize degrés et demi au pèse-liqueur de Baumé.

Encre blanche, pour écrire sur du papier noir.

Il y a deux sortes d'encres blanches. La première consiste à mettre dans l'eau gommée une suffisante quantité de blanc de plomb pulvérisé, de manière que la liqueur ne soit ni trop

épaisse, ni trop fluide ; la seconde est plus composée, et elle vaut mieux ; la voici :

Prenez coquilles d'œufs frais, bien lavées et bien blanchies ; ôtez la petite peau qui est en-dedans de la coque, et broyez-les sur le marbre bien nettoyé avec de l'eau claire ; mettez-les ensuite dans un vase bien net, et laissez-les reposer jusqu'à ce que la poudre soit descendue au fond. Videz ensuite légèrement l'eau qui reste dessus, et faites sécher la poudre au soleil ; et lorsqu'elle sera bien sèche, vous la serrerez proprement. Quand vous en voudrez faire usage, prenez de la gomme ammoniaque, de celle qui est en larmes et en morceaux ronds ou ovales, blancs dans leur intérieur, et jaunâtres au-dehors, très-bien lavée et émondée de la peau jaune qui la couvre. Mettez-la ensuite détremper l'espace d'une nuit dans du vinaigre distillé, que vous trouverez le lendemain de la plus grande blancheur ; vous passerez le tout ensuite à travers un linge bien propre, et vous y mêlerez de la poudre de coquilles d'œufs. Cette encre est si blanche, qu'elle peut se voir sur le papier.

Moyen de revivifier l'encre effacée.

Prenez un demi-poisson d'esprit-de-vin, cinq petites noix de galle (plus ces noix seront petites et meilleures elles seront) ; concassez-les,

réduisez-les en une poudre menue ; mettez cette poudre dans de l'esprit - de - vin. Prenez votre parchemin ou papier, exposez-le deux minutes à la vapeur de l'esprit-de-vin échauffé. Ayez un petit pinceau, ou du coton; trempez-le dans le mélange de noix de galle et d'esprit-de-vin, et passez-le sur l'écriture. L'écriture effacée reparoîtra, s'il est possible qu'elle reparoisse.

Recette pour faire croître la semence plus vîte et plus forte.

Faites fondre ensemble, dans un creuset, deux parties de sel et une partie de salpêtre; faites-les dissoudre dans dix fois autant d'eau de pluie; mettez et laissez enfler vos semences dans cette dissolution, et ensuite s mez-les.

Pour désinfecter la viande.

Quand la viande sent mauvais, on jette dans la marmite un gros morceau de charbon frais, bien allumé, et on le laisse bouillir avec la soupe. Il absorbe la mauvaise odeur, mais il ne sauroit rendre à la viande toute sa bonté naturelle.

On dit aussi que du charbon pilé (le plus frais fait est le meilleur), mis sur une plaie, ou sur un cancer, en ôte la putridité, et prévient la gangrène.

Pour dessiner sans encre ni crayon, il faut

frotter ce papier de tripoli, et dessiner avec une *aiguille de tablette.*

Encres de différentes façons; encre simple.

Six onces de noix de galle concassées, trois onces de vitriol, quatre onces de gomme arabique; le tout infusé dans quatre livres d'eau, ou deux pintes de Paris, près du feu ou du soleil, et sans gomme ni sucre; cependant elle est très-noire et fort bonne.

On fait de très-bonne encre commune avec une livre de petites noix de galle concassées; on en fait infuser dans quatre pintes de vin; on coule le tout, et l'on ajoute *quatre onces de vitriol d'Allemagne* sans gomme.

Pour empêcher le bois de prendre feu. Il ne faut que l'enduire d'alun.

Marbre blanc; pour le rétablir, ainsi que l'albâtre. Prendre pierre de ponce en poudre subtile, infusée dans du verjus, l'espace de douze heures, et après en mouiller avec un linge ou une éponge, l'albâtre ou marbre; il se blanchit parfaitement, en le lavant avec de l'eau claire et un linge; puis l'essuyer avec un linge blanc et sec.

Vernis d'or des Anglais. Les Anglais emploient, depuis long-temps, sur le cuivre jaune et sur l'argent, un vernis qui donne à ces mé-

taux une couleur d'or, peu différente de la dorure en or moulu.

Deux onces de gomme laque, deux onces de karabé, succin ou ambre jaune, quarante grains de sandragon en larmes, demi-gros de safran, et quatre onces de bon esprit-de-vin; faire infuser et digérer le tout à la manière ordinaire, puis le passer par un linge, et le garder dans une bouteille bouchée de liége.

Lorsqu'on veut employer ce vernis, il faut faire chauffer la pièce d'argent ou de cuivre, avant de l'appliquer dessus, de manière que la main ait peine à y tenir. Elle prend, par ce moyen, une couleur d'or, qu'on nettoie quand elle est sale, avec un peu d'eau tiède.

Rouille. Elle se détache facilement quand on la frotte avec de l'huile.

Pour ôter les taches de fer sur le linge. Faites bouillir de l'eau dans un vaisseau, et exposez les taches à la fumée de cette eau; puis mettez dessus du jus d'oseille avec du sel; et le linge en étant bien pénétré, il faut le mettre à la lessive.

Ou bien brûler de l'oseille, en mettant la cendre dans l'eau, qui s'évapore au soleil; il reste au fond un sel d'oseille qui ôte ces taches.

Quelquefois un papier à sucre suffit.

Ou encore mouiller le linge dans du jus de

citron, dans du suc d'oseille, ou dans du vinaigre empreint de savon blanc.

Les taches de fruits sur le linge, la dentelle, la mousseline, s'ôtent en les mouillant, et les exposant à la vapeur du soufre brûlant, soit d'une allumette, si elle est petite, soit d'un bâton de soufre allumé, si elle est grande ; la vapeur enlève les taches en moins d'une minute. On lave ensuite.

Pour lever les taches de cambouis sur les étoffes. Mettre du beurre sur l'endroit, et le frotter ; puis avec du papier gris et du feu dans une cuillère, lever le tout ensemble, comme on lève une tache de cire.

L'eau-de-vie de lavande ôte toutes les taches de graisse sur le drap et la soie, de toutes couleurs, excepté celles qui sont trop tendres.

Pour les taches nouvelles. On peut encore se servir de craie de Briançon, de pieds de mouton calcinés ou d'os de sèche en poudre, ou d'alun calciné, dont on couvre la tache, passant une cuillère d'argent remplie de feu par-dessus un papier brouillard entre deux. Pour ôter toutes sortes de taches sur le drap et sur la soie, de quelque couleur que ce soit, on prend une demi-livre de miel, un jaune d'œuf frais, et gros comme une noix de sel ammoniac ; mêler bien le tout ensemble, et en mettre sur les taches des

étoffes, et l'y ayant laissé quelque temps, laver d'eau fraîche, et la tache ne paroîtra plus.

Pour ôter les taches d'huile. Couper du savon blanc et le mettre dans une bouteille à demi-remplie de lessive ; puis y jeter gros comme une noix de sel ammoniac, deux jaunes d'œufs frais, du suc de choux et du fiel de bœuf à discrétion; enfin une once de tartre en poudre subtile et tamisée; ensuite bien boucher la bouteille, et la tenir exposée au soleil du midi pendant quatre jours; puis verser de cette liqueur sur les taches et les en bien laver dedans et dehors, ensuite laisser sécher, puis laver d'eau claire, et si l'on veut, avec du savon; étant sec, les taches n'y seront plus.

Pour ôter les taches et dégraisser le camelot, le baracan, la soie et le linge. La terre glaise, délayée avec de l'eau, étendue sur la tache ou graisse, et frotter étant sèche.

Une carte ouverte en deux, et frotter avec le dedans, ôte beaucoup de taches de graisse; mais le papier à sucre vaut encore mieux.

Pour ôter les taches de poix et de térébenthine. Bien enduire la tache de bonne huile d'olive, et laisser un jour et une nuit sécher; puis, avec de l'eau et du savon, dégraisser entièrement l'étoffe.

La soude blanche et l'eau-de-vie ôtent les taches sur les étoffes de laine et de soie : on les peut fondre ensemble, et en faire de petites boules portatives.

La pierre à détacher les habits, se fait ainsi : On prend de la terre glaise, un quart de soude, et autant de savon blanc ; bien broyer d'abord la soude avec le savon sur un marbre avec un peu d'eau, comme l'on broie les couleurs ; y mettre ensuite la terre glaise, et broyer de nouveau le tout ensemble pour bien amalgamer les trois ingrédiens ; faire de cette composition des boules ou des tablettes de telle forme et grosseur qu'on veut, et les faire sécher en consistance de pierre. On gratte ces boules avec un couteau, pour en appliquer de la poudre sur les taches ; en frottant cette poudre avec les doigts, on la fait pénétrer dans le drap ou l'étoffe, afin qu'elle puisse absorber la graisse ou l'huile qui a formé la tache ; on l'y laisse même quelque temps ; puis, en frottant l'étoffe dans ses mains, ou la battant avec une baguette, la tache disparoît avec la poudre. Si la tache est vieille, et la graisse ou l'huile trop incorporée dans l'étoffe, mettre de cette poudre dans de l'eau chaude sur une assiette, et en faire une pâte claire, qu'on applique bien chaude sur la tache ; la chaleur fait pénétrer cette pâte qui absorbe la graisse ou l'huile ; on

laisse le tout sécher à l'ombre ; on frotte l'étoffe avec les mains d'abord, puis avec la vergette : le tout disparoît. Cette composition, quand elle est bien faite, est d'un succès éprouvé.

Pour rafraîchir le vin sans glace. On bouche bien les bouteilles avec des orties ; on les enveloppe d'un linge mouillé ; on les expose ainsi au soleil ou au vent : quand le linge est sec, le vin est rafraîchi.

Si l'on jette dans un seau d'eau une bille de soufre, elle la rafraîchira : cette expérience est commode à ceux qui, voulant rafraîchir du vin en été, n'ont point de glace ; car pendant que les bouteilles qui les contiennent sont dans un seau d'eau, si l'on y met un bâton de soufre, l'on aura le moyen de boire frais, sans le secours de la glace ; mais la même bille de soufre ne peut servir deux fois à cet usage, elle ne produiroit point d'effet à la seconde.

Faire bouillir de l'eau ; en remplir une bouteille qu'on met à la rosée pendant la nuit ; ensuite, dès le matin, la couvrir de paille ou autrement, cette eau devient plus fraîche que la glace.

Ivoire. La manière ordinaire de blanchir l'ivoire sale, est de l'exposer à la rosée du mois de mai ; mais cette méthode est sujette à bien des inconvéniens ; elle demande un assez long temps, et quelquefois même plusieurs années de

suite, la rosée n'étant pas tous les ans abondante au mois de mai; de plus elle ne pénètre pas exactement dans tous les replis et dans toutes les moulures de l'ivoire; elle n'enlève point le jaune de la fumée qui s'y est incorporé; enfin, le soleil, qui frappe l'ivoire après une grande rosée, peut y causer des gerçures, et augmenter infailliblement celles qui y sont.

Le procédé suivant n'a point tous ces inconvéniens; il rappelle l'ivoire à sa blancheur naturelle, et l'opération ne demande pas plus de cinq ou six heures. On prend un petit cuvier, proportionné à la grandeur des pièces d'ivoire que l'on veut blanchir, au fond duquel doit être un trou, que l'on bouche avec de la paille, comme dans les cuviers ordinaires; on met dans ce cuvier un morceau de pierre à chaux vive, et ensuite environ un quarteron de cendre de brandevinier; c'est l'espèce de tartre qui se forme au fond des alambics ou chaudières dans lesquelles on distille de l'eau-de-vie; on place ensuite dans le cuvier des bâtons en croix, au-dessus de la pierre à chaux, sur laquelle on place les morceaux d'ivoire que l'on veut blanchir; car s'ils touchoient à la chaux vive, infailliblement elle les feroit lever par écailles; on verse ensuite de l'eau sur la chaux, froide d'abord, ensuite tiède, puis enfin bouillante; opération qu'on répète plu-

sieurs fois ; la vapeur qui s'élève de la chaux, lorsqu'elle s'éteint, pénètre l'ivoire jusque dans ses plus petits replis, traverse ses pores, en détache la crasse la plus enracinée, aussi doit-on avoir grand soin de tenir le cuvier couvert, pour empêcher les vapeurs de s'échapper. On reprend la même eau qui s'est écoulée par le bas du cuvier, on la rejette de nouveau sur l'ivoire ; car cette eau de chaux, étant alors éteinte, peut baigner l'ivoire qui, au bout de cinq ou six heures, est disposé à devenir de la plus grande blancheur ; on a alors une terrine pleine d'eau fraîche, et une vergette un peu rude, avec laquelle on brosse l'ivoire, en le trempant de temps en temps dans l'eau ; alors l'ivoire devient du plus beau blanc dont il soit susceptible. Il ne faut pas cirer l'ivoire, mais le polir, en le frottant d'abord avec de la ponce broyée à l'eau, et ensuite avec un morceau de peau de buffle, un peu d'huile d'olive et du tripoli en poudre très-fine.

Préparation de l'ivoire. La dureté de l'ivoire et le plus beau poli dont il est susceptible, l'ont fait regarder comme propre aux ouvrages les plus délicats ; mais la facilité qu'il a de se fendre, le rend difficile à travailler. Voici un procédé par lequel on prétend rendre l'ivoire aussi maniable que le parchemin, sans craindre

qu'il éclate : Il n'est besoin, pour produire cet effet, que de le tremper dans la moutarde ; on l'y laisse plus ou moins de temps, suivant l'épaisseur de la pièce qu'on veut amollir; l'ivoire devient, en peu de temps, mou et capable de recevoir telle forme qu'on veut lui donner : quand on l'a pétri, on le laisse sécher, il se raffermit et reprend sa première solidité, à mesure que l'humide dont il est imbu s'évapore.

CHAPITRE XXIV.

De l'agriculture.

L'ART de l'agriculture est le seul des arts qui soit également recommandable aux yeux de la religion, de la politique et de la morale naturelle. Cette seule réflexion suffit pour en démontrer la dignité et l'utilité infinie. *Osiris* chez les Égyptiens, *Cérès* et *Triptolême* chez les Grecs, *Janus* chez les Latins, et *Numa* chez les Romains, furent mis au rang des dieux, en reconnoissance des grands services qu'ils avoient rendus à l'agriculture.

Les premières enseignes des Romains furent les emblêmes de l'agriculture, réunis à ceux de la valeur; des poignées d'herbes et d'épis de blé attachées aux piques des guerriers.

Tous les grands hommes des beaux siècles de l'antiquité, ont particulièrement aimé l'agriculture. Aussi, à la prise de Carthage, tous les livres qui remplissoient les bibliothèques, furent donnés en présent à des princes amis de Rome; cette capitale du monde ne se réserva pour elle que les vingt-huit livres d'agriculture du capitaine Magon. Decius Syllanus fut chargé de les

traduire, et l'on conserva long-temps, avec un très-grand soin, l'original et la traduction.

Les principaux historiens de l'agriculture des Romains furent Caton, Varron, Columelle, Virgile, Pline, Palladius, etc.

Parmi nous, c'est dans les seizième et dix-septième siècles que chaque nation principale de l'Europe a produit un ouvrage classique en agriculture; celui d'Herrera en Espagne, de Gallo en Italie, de Heresbach en Allemagne, de Harlib en Angleterre, et d'Olivier de Serres en France.

Notre nation peut s'enorgueillir encore d'avoir produit sur la fin du siècle dernier, et au commencement de celui-ci, un grand nombre d'excellens ouvrages sur l'agriculture, parmi lesquels l'utile et savant dictionnaire intitulé : *Nouveau Cours complet d'agriculture*, etc., sera toujours mis au premier rang des meilleurs livres.

Voici quelques préceptes d'agriculture des anciens :

Achetez d'un bon maître, dit Caton, il y a de l'avantage à acquérir un domaine en bon état. Bien des gens croient que l'on gagne à acquérir d'un propriétaire négligent, parce qu'il vend moins cher; ils se trompent : l'acquisition d'un bien délabré est presque toujours un mauvais marché.

Ne bâtissez qu'après avoir planté, ou plutôt achetez la folie d'autrui, pourvu que l'entretien n'en soit pas à charge.

Ne méprisez pas légèrement les méthodes du pays.

Si vous avez la bienveillance du voisinage, vous vendrez mieux vos denrées, vous trouverez plus aisément des ouvriers ; s'il vous arrive un accident, on volera à votre secours. Que tout soit achevé dans son temps : les travaux de la campagne sont tels, que si vous commencez une chose trop tard, tout le reste sera pareillement retardé. N'oubliez pas que le père de famille doit être vendeur et non acheteur, il doit tirer de son fonds tout ce que le sol peut fournir pour ses besoins.

CHAPITRE XXV.

Jardin de fleurs.

VOICI encore un chapitre consacré à Julie. Qui peut lire avec plus d'intérêt qu'une jeune personne de quinze ans, des détails sur l'usage et la culture des fleurs?

Tout le monde sait que les fleurs proviennent ou de plantes, ou d'oignons, et que tous les oignons et la plupart des plantes tirent leur origine des graines; mais, dans les paragraphes suivans, nous indiquerons des moyens par lesquels on fait venir différentes sortes de fleurs plus promptement que de leurs graines. Les jardiniers fleuristes n'appellent fleurs que celles qui servent d'ornement et de décoration aux jardins; tels sont les œillets, les tulipes, les renoncules, les anémones, les tubéreuses, etc. Ce qu'il y a de singulier, c'est que nous n'avons point de belles fleurs, excepté les œillets, qui originairement nous viennent du Levant.

Culture des fleurs.

C'est sur des couches, sur des planches, dans des pots et dans les plates-bandes des parterres, qu'on sème et qu'on élève des fleurs provenues

de graines hâtives, et dont la bonté se reconnoît à leur pesanteur qui les fait aller communément au fond de l'eau. La meilleure saison pour semer est depuis mars jusqu'en septembre : on sème à quatre doigts d'intervalle; si c'est une terre meuble et facile à percer, on recouvre la graine d'un doigt de la même terre. Si on sème sur couche (lorsque le fumier a perdu sa grande chaleur), on la recouvre de deux doigts de terreau. On sème sur la fin d'août ce qu'on veut replanter avant l'hiver. On a soin d'arroser tous les jours avec de l'eau échauffée au soleil, et de couvrir les graines d'un doigt de paille longue; mais quand elles sont levées, il faut les découvrir, et toutefois les garantir des gelées par des paillassons en dos d'âne. Si on plante des oignons de fleurs, il faut creuser la terre à un pied de profondeur; ensuite cribler de la terre maigre et légère sur la couche, en quantité suffisante pour remplir les sillons ou rigoles; puis unir le tout avec le râteau, et y placer les oignons à une distance proportionnée, et à quatre doigts sous terre. Autour des bordures, on peut mettre des anémones ou des tulipes, mais point de renoncules, car elles demandent à être seules, tant en pleine terre que dans les pots. Il faut être attentif à sarcler dans le temps où la rosée tombe, parce qu'on arrache mieux alors les racines des

plantes inutiles; il faut aussi avoir grand soin de faire la guerre aux limaçons, aux perce-oreilles, et autres insectes qui rongent les plantes.

On transplante les fleurs dans le printemps et dans l'automne, en pleine terre ou dans des pots; mais on ne transplante qu'après la seconde année les oignons qui viennent de graine; on les met alors en bonne terre neuve et légère, et on a des fleurs à la troisième année.

Pendant l'hiver, pour garantir les fleurs du froid, on les met dans une serre aérée : on les doit arroser légèrement après le lever du soleil. Dans l'été, il faut les défendre du trop grand soleil, et ne les arroser qu'après le soleil couché; il faut que les plates-bandes soient toujours élevées vers le milieu, et que les pots soient percés par le fond, afin que l'eau s'écoule, et ne pourrisse pas, par son séjour, les pieds des plantes. Au défaut de pots, on peut se servir de caisses plates et portatives, dont le fond ait été percé de plusieurs trous de tarière, et couvert de deux pouces de charbon de terre ou d'autres matières poreuses; les petites caisses sont très-commodes, elles sont un berceau pour l'enfance des fleurs. Il est digne de remarque que la plupart des fleurs doublent facilement (à fleur double, *flore pleno*) par la culture, surtout dans le rosier. On peut même faire éclore en hiver, et le jour

que l'on veut, la fleur d'une plante; pour cela, on choisit sur la tige, dans le temps que les dernières fleurs paroissent, les boutons les mieux formés et prêts à s'ouvrir; on les coupe avec des ciseaux, observant de leur laisser une queue fort longue. On enduit l'endroit coupé avec de la cire, on laisse faner les boutons, puis on les enveloppe chacun à part dans un papier sec, et on les serre ainsi dans une boîte. Enfin, lorsqu'on veut jouir de la fleur, il suffit de couper dès la veille le bout garni de cire, et de le mettre dans un vase qui contiendra de l'eau chargée d'un peu de nitre; le lendemain, on verra les boutons s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs vives couleurs et reprendre leur odeur naturelle.

L'époque de la fleuraison comparée avec l'heure de la journée, offre des variétés curieuses; la plupart des plantes fleurissent indistinctement à toutes les heures; mais il en est plusieurs qui ouvrent et ferment leurs fleurs à une heure déterminée. La série de ces plantes, rangées d'après l'heure de leur fleuraison, constitue ce que Linnée a nommé *l'horloge de Flore;* ainsi, le *salsifis* s'épanouit entre trois et quatre heures du matin, le *nénuphar* à sept heures, le *pourpier* à onze, plusieurs ficoïdes à midi, le *silène noctiflore* entre cinq et six heures du soir, la *belle de nuit* entre sept et huit; le liseron à

fleurs pourpres s'ouvre à dix heures du soir pour se refermer à deux heures après midi.

La chaleur accélère, et le froid retarde l'époque de la fleuraison : sous ce point de vue, Adanson avoit eu l'idée de supputer le nombre de degrés de chaleur que chaque plante exige pour atteindre sa fleuraison, comme il l'avoit fait pour la feuillaison. Mais ces *thermomètres* et ces *horloges* dépendans des influences de la lumière, de l'air, etc., ne peuvent jamais être exacts.

Lorsqu'on veut retarder la fleuraison d'une plante, il suffit de lui enlever ses feuilles au printemps. On emploie ce moyen principalement pour le rosier, et alors il produit des roses pendant presque tout l'été et l'automne.

On a trouvé le moyen de faire des arbustes de plusieurs petites plantes, par exemple, de l'héliotrope ; on peut faire la même chose du réséda, en le dépouillant de ses petites branches et de ses feuilles jusqu'à une certaine hauteur de sa plus grosse tige. On fait aussi des rosiers des arbres très-élevés ; on a vu aux environs de Berlin des arbres de roses mousseuses aussi élevés que des pommiers. Les peintres de fleurs ont beaucoup de peine à bien grouper les fleurs pour les peindre d'après nature. On les arrange assez bien dans un vase, mais les fleurs tombantes sur le vase, et celles surtout qu'on veut

peindre hors du vase et tombées sur la table, n'étant plus dans l'eau, se fanent si promptement, qu'il est impossible, dans leur fraîcheur, de les laisser dans l'attitude convenable. Il est un moyen très-simple de les grouper comme on veut, en leur conservant tout leur éclat. C'est de planter les queues dans de petits concombres, qui les entretiennent au moins aussi fraîches que l'eau. Ce petit secret est utile aussi pour transporter des fleurs d'un lieu à un autre. Il peut servir aussi dans des fêtes; on formeroit ainsi des guirlandes de fleurs naturelles qui conserveroient beaucoup plus d'un jour toute leur beauté : il suffiroit d'enfiler des concombres dans un gros fil, et ensuite de piquer dans ces concombres des roses et d'autres fleurs à queues un peu fermes; et en composant la guirlande, de bien cacher les petits concombres avec les feuilles et les fleurs (1). Voyez au chapitre du

(1) Si l'on veut rendre d'un beau vert, sans la flétrir, une rose qu'on vient de cueillir, on la couvrira entièrement de tabac bien naturel, qui ne soit pas trop sec; au bout de deux ou trois heures, on la secouera doucement, elle sera fraîche et verte.

Voici un moyen sûr de faire revivre une fleur fanée du jour : Coupez le bout de la queue, et ensuite brûlez cette queue coupée à la bougie, jusqu'à ce qu'elle s'enflamme; alors mettez la fleur dans l'eau, au bout de

Cabinet d'Histoire naturelle, la manière de dessécher les fleurs.

Multiplication des fleurs.

On multiplie les fleurs par différens moyens : 1°. par les rejetons ou surgeons qui sortent du pied d'une plante, mais avec des racines; ils reprennent aisément, et ce sont autant de nouvelles plantes; 2°. par les provins, qui sont les branches qu'on couche en terre, sans les séparer de leur mère-branche; 3°. par marcottes, qui sont de jeunes branches, belles et fortes, qu'on fait tenir sur la plante qu'on veut marcotter, en y faisant une incision par le milieu près du nœud; on tient l'incision ouverte par quelque brin de paille, puis on la couvre de quelque peu de terre, et on l'y arrête, de peur qu'elle ne se relève : dès que la marcotte a pris racine, on la coupe pour la séparer de la mère-plante; 4°. par les boutures, qui sont des branches à boutons qu'on prend sur quelque plante d'un arbuste, et qu'on fiche en terre sans autre apprêt : on doit chercher les plus vives, les tailler par le bout en pied de biche, les laisser tremper quelques jours

---

quelques heures, elle aura repris toute sa beauté. Ceci ne peut se faire qu'une fois pour les roses, mais peut se faire avec succès deux et trois fois pour le réséda, les jonquilles, les narcisses, etc.

dans l'eau, et les planter toutes fraîches; c'est un moyen pour qu'elles produisent promptement des racines; 5°. par les tales: c'est une manière de multiplier propre seulement aux fleurs, et qui se pratique en éclatant leurs plantes ou racines; 6°. par les caïeux et œilletons qui sont certains bourgeons, que quelques plantes poussent de leurs pieds pour se régénérer.

L'intérêt et la curiosité ont fait trouver le moyen de panacher et de chamarrer de diverses couleurs les fleurs vivantes des jardins, comme de faire des roses vertes, jaunes, bleues (1), et de donner, en très-peu de temps, deux ou trois couleurs différentes à un œillet, outre son teint naturel. On pulvérise, par exemple, pour cela, de la terre grasse desséchée au soleil; on l'arrose ensuite l'espace de vingt jours d'une eau rouge, jaune, ou d'une autre teinture, après y avoir semé la graine de la fleur d'une couleur contraire à cet arrosement artificiel. On lit dans l'ancienne Encyclopédie, que quelques personnes ont semé et greffé des œillets dans le cœur d'une

(1) On prétend qu'on fait des roses vertes en greffant des roses sur le houx; et des roses noires, en greffant sur le cassis. En Allemagne, au moyen de la greffe, on fait venir des roses sur un pommier; et sur le même rosier, des roses de toutes espèces et de toutes couleurs.

ancienne racine de chicorée sauvage, qu'elles l'ont reliée étroitement, l'ont environnée d'un fumier bien pourri, et que par les grands soins du fleuriste, on a vu sortir un œillet bleu, aussi beau qu'il étoit rare. D'autres ont enfermé dans une petite canne trois ou quatre graines de fleurs différentes, et l'ont recouverte de bon fumier : ces semences de diverses tiges, ne faisant qu'une seule racine, ont ensuite produit des branches admirables par la diversité des fleurs. Enfin, quelques fleuristes ont appliqué sur une tige divers écussons d'œillets différens, qui ont poussé des fleurs de leur couleur naturelle, et qui ont charmé par la variété de leurs couleurs. Les fleurs en théâtre ou en parterre varient aussi par leur voisinage : si les poussières qui tombent des étamines, sont portées par l'air sur le pistil d'une autre fleur voisine de même espèce, mais de différentes couleurs, les graines qui en proviendront produiront une nouveauté dans le coloris de la fleur future.

Les plantes qu'on dessèche sans les aplatir, sans les comprimer, et dans leur situation naturelle, sont communément celles dont les fleurs servent d'ornement, ou sur la tête des dames, ou sur les tables dans les desserts, ou dans les églises ; aussi, avant que de les sécher, l'art change souvent en des couleurs plus belles ou

variées, celles qui en sont susceptibles, avec les acides : c'est ainsi que l'esprit de nitre change en un beau jaune citron, les fleurs blanches du *xeranthemum* (espèce d'immortelle); en un bel incarnat, les fleurs violettes d'un autre *xeranthemum*, et en beau rouge cramoisi, les fleurs bleues de l'aconit, du pied d'alouette annuel, et de diverses gentianes. L'eau-forte ne leur causeroit aucun changement, si elles étoient desséchées; on les panache simplement en passant dessus un pinceau trempé dans l'eau-forte, ou bien on les change totalement en les plongeant en entier et renversées dans cet acide, sans y enfoncer leurs tiges, qu'il amolliroit et brûleroit : on les retire de même pour les suspendre et laisser égoutter pendant quelques instans, jusqu'à ce qu'elles aient pris assez de couleur; alors on les plonge dans l'eau claire, pour leur enlever toute l'eau-forte, et on les suspend pour la dernière fois, afin qu'elles se sèchent entièrement.

Parmi les fleurs desséchées naturellement ou par l'art, et qu'on veut chamarrer, il y en a quelques-unes, surtout l'immortelle blanche, appelée éternelle ou bouton blanc, qu'on trempe dans une eau de gomme épaisse, pour les poudrer ensuite de diverses couleurs, telles que le carmin, le vermillon, la laque-colombine, pour le rouge;

pour le bleu, l'azur, la cendre bleue et le tournesol qui s'y applique liquide; pour le jaune, la gomme-gutte liquide ou la poudre d'or. On sèche au soleil les fleurs ainsi saupoudrées, ensuite on les retrempe dans de l'eau de gomme arabique, ou dans le vernis de blanc d'œuf édulcoré avec quelques gouttes de lait de figuier, ou de tithymale.

Les Napolitains, pour donner à leurs fleurs artificielles les mêmes odeurs qu'ont les fleurs naturelles, cachent un peu d'oléo-saccharum dans le calice de la fleur artificielle : cet oléo-saccharum est une huile essentielle combinée avec du sucre; car le sucre se charge de l'huile aromatique, et lui donne des entraves qui l'empêchent de se dissiper aussi promptement qu'elle feroit sans cela; c'est encore un moyen pour rendre ces huiles miscibles avec l'eau.

On peut aussi déterminer l'odeur des fleurs naturelles et vives : il suffit d'arroser un terreau de vinaigre ambré et musqué, etc., avant d'y semer les graines et oignons également macérés dans cette même liqueur.

Fleurs des quatre saisons.

Le retour du printemps est le retour des fleurs; celles de cette saison sont : les tulipes hâtives, les anémones simples et doubles à peluche,

les renoncules de Tripoli, les jonquilles simples et doubles, les jacinthes, le muguet, le lilas, les narcisses, la couronne impériale, l'oreille d'ours; la giroflée, les violettes de mars, la pensée, les paquerettes et les primevères.

Celles qui ornent les jardins en été, c'est-à-dire en juin, juillet et août, sont : les tulipes tardives, les lis, les tubéreuses, les pavots, les hémérocales ou fleurs d'un jour, les martagons, qui ressemblent aux lis; les œillets de diverses espèces, les giroflées jaunes, l'immortelle, les basilics, les pivoines, la croix de Jérusalem, la julienne, les roses.

Les fleurs d'automne sont : la tubéreuse, les balsamines, les reines-marguerites, les soucis doubles, les amarantes, les passe-velours ou queues de renard, les œillets d'Inde, les roses d'Inde, celles de tous les mois, les roses musquées, le safran automnal, le géranium couronné, les ombrettes, les carenthines simples et doubles de toutes couleurs, les immortelles, les chignacs, les belles de nuit, les thlaspis.

Celles d'hiver sont : les anémones simples, les jacinthes d'hiver, le cyclamum d'hiver, le laurier-thym, le perce-neige, les immortelles, les narcisses simples, le crocus printanier, les hépatiques, etc.

Nous devons observer ici qu'il est très-dangereux

de se tenir enfermé dans un appartement où l'on auroit mis quantité de plantes aromatiques et de fleurs, pour récréer les yeux et flatter l'odorat: leurs émanations altèrent infiniment l'air d'une chambre étroite et bien close, elles le rendent délétère et dangereux : on sait que les roses, les fleurs de sureau et toutes les plantes odorantes, mises pendant deux heures sous une cloche de verre qu'on plonge dans une lame d'eau, que peut contenir le fond d'une assiette, rendent méphitique l'air qu'elle contenoit, au point qu'une bougie allumée, et plongée dans la masse de cet air, s'y éteindra à différentes reprises, et que des animaux qui séjourneroient trop long-temps dans sa sphère d'activité, y périront asphyxiés comme dans l'air fixe et dans quelques eaux fluides aériformes. L'expérience a démontré aussi que les fruits du coignier, du pommier, produisent sous la cloche le même effet; par conséquent, l'air d'une fruiterie, qui seroit hermétiquement fermée, seroit mofétique. Il n'en est pas de même de l'effet des plantes végétantes et livrées sur la terre au courant d'un air libre, c'est-à-dire atmosphérique; celles qui sont exposées au soleil tendent même à améliorer l'air.

Il seroit à désirer qu'on fît servir à la botanique l'art, si perfectionné, de faire des fleurs arti-

ficielles (1), pour faire des plantes en botaniste, c'est-à-dire qui ne soient pas doubles; il ne faut presqu'aucun des apprêts nécessaires pour les fleurs doubles, on n'a besoin que d'un ou deux gaufriers pour les feuilles de roses champêtres, et un très-petit nombre d'autres. Les nervures de presque toutes les fleurs des champs sont très-légères et se font avec une pointe de ciseaux. Voici comment on fait les fleurs : On prend un des pétales, on le colle sur du papier avec un peu de gomme; quand il est sec, on le découpe, et sur ce patron, on découpe sur sa

---

(1) L'auteur de cet ouvrage a fait, il y a vingt-trois ou vingt-quatre ans, près de mille plantes artificielles, presque toutes exotiques, qui formoient un cabinet qui a été vu par un grand nombre de personnes; ces plantes étoient d'une imitation que M. de Buffon trouva si parfaite, qu'il parut regretter vivement de n'avoir pas de fonds pour faire cette entreprise en grand, au cabinet d'histoire naturelle; il auroit voulu faire une galerie remplie de ces fleurs, pour servir à l'étude de la botanique durant l'hiver. Pour conserver toujours ces plantes placées dans des caisses, il faut les couvrir de châssis de gaze ou de canevas, le tout recouvert d'enveloppes détachées de toile cirée, et, quand on les découvre, ne pas les exposer au soleil.

On a vu à Paris, dans le même temps, une collection de fruits artificiels en pierres, parfaitement imités; elle appartenoit à un particulier nommé M. *de Saint-Germain.*

batiste ployée en quatre ou même en six, autant de pétales qu'on veut monter de fleurs : la même chose pour les feuilles ; ensuite on fait les milieux, les tiges, et on monte les fleurs, suivant les procédés connus de cet art. Rien n'est plus agréable que de pouvoir se passer de gaufrier, d'emporte-pièce, etc., et seulement avec des ciseaux et une petite boule pour creuser les pétales, de faire, du jour au lendemain, et parfaitement, une jolie fleur qui n'est pas dans le commerce, et qu'on a cueillie dans les champs. En bornant cette imitation aux *plantes annuelles*, c'est-à-dire six ou sept cents plantes, on formeroit un cabinet aussi instructif qu'agréable, collection très-peu coûteuse, qu'une personne aidée par deux ou trois autres, à une ou deux heures de travail par jour, pourroit faire en moins de deux ans. Voici comment on encaisse, à peu de frais et avec une grande illusion, ces plantes artificielles : On a des caisses vertes ; on les remplit de sablon, jusqu'à trois doigts des bords ; on établit sur ce sablon un carton peint en brun, qui en occupe toute la surface ; alors on répand sur ce carton du marc de café séché, réduit en poudre, ce qui imite parfaitement le terreau ; ensuite on fait, sur le carton, avec une pointe de ciseaux, des petits trous à des distances convenables, suivant les fleurs qu'on veut placer,

et puis on plante les fleurs dans cette caisse, et le sablon, dans lequel les queues enfoncent, les maintient; si l'on veut mettre ces fleurs dans des pots, on suit le même procédé.

JARDIN POTAGER.

De l'exposition du potager.

La plus mauvaise est l'exposition du nord; les meilleures sont, en général, celles du levant et du midi. On doit, au reste, avant de déterminer l'emplacement d'un potager, connoître, depuis deux ou trois ans, les vents dominans du climat, et surtout les points d'où partent les vents impétueux et les orages.

Le potager doit être placé près de l'habitation et près des dépôts de fumier; malgré cela, il est bon que le maître puisse, de sa demeure, voir ce qui se passe dans son potager, et surveiller son jardinier.

Il est bon d'avoir son potager à la naissance d'un petit vallon, formant une espèce d'amphithéâtre circulaire; cette situation offre différentes expositions, et multiplie les abris. Il faut bien prendre garde, cependant, que ce plan incliné soit, je ne dis pas rapide, mais même un peu au-delà de la pente très-douce; les pluies entraîneroient l'humus, ou terre végétale, qui fait la base essentielle d'un bon jardin, et qui est

le résultat des débris des végétaux, des animaux et des engrais. Une seule pluie d'orage, sur un terrain en pente, entraîne plus de terres végétales qu'il ne s'en forme dans une année.

Le sol du bas des vallons est toujours très-bon en général, et très-productif, parce qu'il est engraissé par la terre végétale que les eaux ont fait descendre du vallon; mais souvent ce local est marécageux. Le premier soin est donc d'ouvrir, autour du jardin, un fossé large et profond, afin, 1°. d'y recevoir la terre végétale, entraînée du coteau; 2°. d'y contenir les eaux, et les empêcher d'inonder le jardin; 3°. pour servir d'écoulement aux eaux du sol et l'assainir : avec de telles précautions, on aura un fond excellent. Cependant on a encore à redouter les funestes effets des brouillards, que les cultivateurs appellent les rosées. Dans une matinée, toutes les plantes sont couvertes comme d'une espèce de rouille, qui les fait périr, ou du moins les empêche de prospérer. C'est par la même raison que les légumiers, placés près des bois, ou entourés de hautes charmilles, etc., ne réussissent jamais aussi bien que ceux qui sont à découvert, et où les vents dissipent l'humidité vaporeuse de notre atmosphère. Dans les jardins ordinaires, le niveau de pente est trop fort à deux pouces par toise.

Du sol d'un potager, et de sa préparation.

Si l'on ne veut que des légumes remarquables par leur grosseur, on s'en procurera avec un fond de terre de deux pieds environ, uniquement composé de débris de couches, de débris de végétaux, unis à beaucoup de fumier, et enfin avec de nombreux arrosemens. Ces légumes seront magnifiques à la vue, mais ils sentiront l'eau et le fumier : tels sont les laitues et les herbages qu'on cultive en Hollande.

Mais si l'on désire des légumes, bons et bien savoureux, il faut avoir une terre franche, modérément fumée et arrosée.

Il faut encore, avant de fixer l'emplacement de son jardin et d'en tracer le plan, avoir égard à différentes circonstances, telles que les avantages et les inconvéniens du local, la position de l'eau, la facilité dans sa distribution, la commodité des charrois, le transport et le dépôt des engrais, etc.

Le local décidé et le plan tracé, il ne s'agit plus que de défoncer le sol, afin que dans la suite on soit en état de travailler partout également.

Les allées tracées, on enlèvera la couche supérieure de terre, et on la mettra en réserve; on creusera les allées, afin de recevoir les pierres

et cailloux qui se présenteront lors de la fouille générale.

Si le sol est marécageux, ou simplement humide, ces pierrailles sont très-utiles pour établir les écouloirs souterrains qui transporteront les eaux hors de l'enceinte.

L'emplacement doit être fouillé à trois pieds de profondeur. Il est inutile de faire fouiller les allées; ce seroit une dépense superflue. On commence par enlever la terre de la première fouille, de trois pieds de profondeur sur quatre ou cinq pouces de largeur, et on la porte à l'autre extrémité du carré. Les brouettes sont d'autant plus commodes pour cette opération, qu'elles peuvent être conduites par des femmes ou des jeunes gens dont les journées sont moins chères. Lorsque le sol n'est pas pierreux, la bèche est préférable aux pioches, ou à tels autres instrumens de ce genre, parce qu'elle divise la terre, l'émiette et la nivelle mieux, et plus régulièrement. L'ouvrier continue ainsi son travail, jusqu'à ce qu'il parvienne à l'extrémité du carré; là, il trouve la première terre transportée, qui lui sert à remplir le vide formé par la dernière tranchée; alors le carré est complètement défoncé, et la superficie se trouve de niveau.

Dans les pays méridionaux, il convient de défoncer à la fin de janvier ou de février, afin que

la terre ait le temps de s'approprier les influences de l'atmosphère. Dans les provinces du nord, l'automne est la saison favorable ; la terre n'étant ni trop sèche, ni trop mouillée. Si elle est trop sèche, le travail est long, pénible et coûteux ; si elle est trop pénétrée par l'eau, il est inutile de le commencer ; on pétriroit la terre, on la durciroit et on la tourneroit mal.

Le défonçage à trois pieds de profondeur ne doit avoir lieu qu'autant que l'on se propose de planter des arbres fruitiers dans le potager ; autrement la tranchée de deux pieds est suffisante, parce que je ne connois pas de légumes à racines pivotantes qui plongent plus avant.

Si la fouille a été faite avant l'hiver, il faut couvrir le sol avec du fumier bien consommé, pour que les pluies et les neiges le détrempent et imbibent la terre de sa graisse. Si au contraire la fouille a été faite après l'hiver, il faut enterrer le fumier à quelques pouces de profondeur, afin que l'ardeur du soleil et le courant d'air ne détruisent et ne fassent pas évaporer ses principes vivifians. Je suppose que l'on aura le bon esprit de laisser à la terre, avant de chercher à en jouir, le temps d'être travaillée, et pénétrée par les météores.

Après ces opérations, le jardinier divise ses carrés en tables ou planches. Si le jardin doit

être arrosé par irrigation, il trace la place des rigoles; en un mot, il prépare le terrain pour recevoir des plants enracinés ou des semences. La commodité, la facilité dans le service, dans l'arrosement, le transport des fumiers, sont les seules considérations qui doivent diriger dans le plan d'un potager.

Du temps de semer.

Il est impossible de fixer une époque générale pour les semailles, à moins de se contenter d'écrire pour un canton isolé; encore nos conseils seroient-ils subordonnés à l'état variable des saisons. Nous considérerons les deux extrémités de la France, celles du midi et du nord. Les cultivateurs modifieront l'époque des semailles, en raison de leur éloignement de ces deux points opposés, et surtout en raison des abris que la nature leur fournit. Lille en Flandre, et Paris sont les exemples pour le nord; Marseille et Béziers pour le midi. Les deux ** indiquent qu'il faut semer sur couches et sans cloches, pour le climat de Paris seulement; la couche et la grande paille, au besoin, suffisent pour l'autre. La seule * marque que la graine demande à être semée dans un lieu bien abrité; le reste, sans *, indique qu'il faut semer en pleine terre.

ÉPOQUE DES SEMAILLES.

JANVIER.

Climats de Paris et de Flandre.

** Fèves.
** Laitues.
** Melons.
** Radis.
** Petites raves.
** Pourpier vert.
Chicorée sauvage.
** Cardons.
** Concombres.
** Cerfeuil.
** Cresson alenois.
* Oignons de Saint-Antoine.

Climat des bords de la Méditerranée.

** Melons.
** Concombres.
** Pourpier.
** Céleri.
* Radis.
* Petites raves.
* Choux-fleurs hâtifs.

Laitues:
- allemande.
- pomme de Berlin.
- grosse rouge.
- jeune rouge.
- coquille.
- passion.
- grosse blonde.
- grosse gorge.
- Bapaume.
- les Gênes.
- l'Italie.
- la royale.
- la gotte.

Laitues:
- sanguine ou flagellée.
- chicon rouge.
- panaché.
- gris.
- hâtif.

* Cresson alenois.
* Mâche.
* Cerfeuil.
Poireaux.
Oignons.

Choux:
- blancs.
- pommés.
- de Milan.
- verts.
- rouges.

Fèves.
Pois.
Persil.
Échalottes.
Épinards.

FÉVRIER. *Paris.*

** Melons.
** Aubergine.
** Petites raves.
** Radis.
** Pourpier vert.
** Concombres.
** Oignons.
** Carottes.
** Choux de Milan.
** Choux-fleurs.
** Basilic.
** Couches à champignons.
** Asperges.
** Haricots.

* Pois.
* Fèves de marais.
* Ail.
* Echalottes.
* Rocamboles.
* Ciboules.
* Oignons.
* Chicorée.
* Scarole.
* Chou frisé nain.
Epinards.
Cerfeuil.
Persil.
** Laitue du mois précédent.

Méditerranée.

** Choux { fleur. / brocoli. / cabu ou pommé. / de Milan. / de Strasbourg. }
** Poivre d'Inde.
** Aubergines.
** Courges.
** Concombres.
** Melons.
** Céleri.
** Basilic.
Fèves.
Fournitures de salade.
Cardons d'Espagne.
Haricots.

* Oignons d'automne.
Pois.
Fenouil.
Chervis.
Topinambours.
Pommes de terre.
Poirée.
Petites raves.
Radis de toute espèce.
Persil.
Salsifis.
Cerfeuil.
Scarole.
Mâche.
Sénevé.
Panais.

Asperges.
Carottes.
Arroche.
Lentilles.

MARS. *Paris.*

** Couches à champignons.
** Melons.
** Potirons.
** Courges.
** Concombres
** Choux-fleurs.
** Céleri.
** Capucine.
** Basilic.
** Chicorée sauvage.
** Fèves de marais.
** Haricots.
* Laitues. { Versailles. la George. la petite crêpe. le Bagnolet.
Persil.
Cerfeuil.
Radis.
Raifort.
Petites raves.
Navets.
Pimprenelle.
Pourpier vert.
Poirée.
Cresson alenois.
Oignons.
Epinards.
Fèves de marais.
Pois.
Carottes jaunes et rouges.
Lentilles.
Pommes de terre.
Estragon.
Chicorée sauvage.
Moutarde.
Chicorée.

Méditerranée.

Laitues { à coquille. de la passion. romaine. chicon vert. grison. d'Espagne. d'Allemagne. panachée. alphange.
On peut encore essayer des laitues des mois précédens.
Poireaux.
Oignons d'été.
Oignons d'automne.
Échalottes.
Aulx.
Fèves.
Chervis.

Raifort.
Radis.
Petites raves.
Epinards.
Persil
Poirée.
Betteraves jaunes et rouges.
Pois { carrés. nains. à parchemin. romains. d'Angleterre. verts. michaux. baron. à cul noir. de tous les mois. goulus. }
Courges.
Melons.
Concombres.
Estragon.
Perce-pierre.
Navets.
Radis.
Cardons.
Haricots.
Artichauts.
Asperges.
Basilic.
Capucines.
Bourrache.
Sarriette.
Carottes.
Panais.
Scorsonère.
Salsifis.
Céleri.
Cerfeuil.
Chicorée de toute espèce.
Pourpier.
Cresson alenois.
Angélique.
Petites raves.
Pommes de terre.
Topinambours.
Pommes d'amour ou tomates.
Choux de toutes les espèces.
Et même les choux-fleurs.

AVRIL. *Paris.*

** Choux { de Milan. fleurs. }
** Céleri.
** Cardons.
** Potirons.
** Différentes laitues.
** Pourpier.
Choux de Milan.
Poirée.
Radis.
Petites raves.

Chicorée.
Maïs ou blé de Turquie.
Cardons.
Haricots.
Pois { à cul noir. / goulus. / carrés.
Fèves.
Persil.
Carottes jaunes et rouges.
Laitue.
Chicorée sauvage.
Salsifis.
Betterave jaune et rouge.
Sarriette.

Panais.
Laitues { de Silésie. / de Versailles. / d'Italie.
Choux { frisés. / nains. / fleurs durs. / de la Saint-Remi. / brocolis. / longs.
Céleri { plein. / branchu.
Cardons.
Potirons.
Concombres.

Méditerranée.

Laitues { la royale. / la crêpe blonde. / la petite rouge. / la capucine. / d'Autriche. / roulette verte. / tous les chicons.
Choux { fleurs. / * de Milan. / raves. / brocolis.
Pois { à cul noir. / nains. / goulus. / michaux.

Oignons.
Chicorées-endives.
Epinards.
Persil.
Fèves.
Raiforts.
Radis de toute espèce.
Cardons.
Artichauts.
Haricots.
Oxée ou alléluia.
Anis.
Oseille.
Basilic.
Carottes.

Scorsonère.
Salsifis.
Pourpier.
Pommes d'amour ou tomates.
Poivre d'Inde.
Aubergines.
Navets.
Fenouil.

MAI. *Paris.*

** Choux-fleurs.
Choux tardifs.
Cardons d'Espagne.
Melons.
Haricots blancs.
Fèves de marais.
Poirée.
Oseille.
Céleri.
Cerfeuil.
Laitues.
Pourpier doré.
Pois, et surtout le carré blanc.
Choux d'hiver.
Scorsonère.
Betteraves.
Concombres.
Cornichons.
Radis.

Méditerranée.

Laitues { chicons de toute espèce. / brune de Hollande. / petite crêpe.
Choux { de Milan. / fleurs tardifs.
Raves.
Pois à cul noir.
Epinards.
Raifort.
Laitues.
Pourpier doré.
Pois, et surtout le carré blanc.
Choux d'hiver.
Scorsonère.
Betteraves.
Concombres.
Cornichons.
Radis.

JUIN. *Paris.*

Haricots.
Chicorée.
Mâche.
Poirée blonde et verte.
Pourpier doré.
Laitues.

Chicons verts.
Cerfeuil.
Choux { pommés hâtifs. / frisés hâtifs. / de Milan.
Pois { michaux. / suisses.
Radis.
Raves.
Raiforts.

Méditerranée.

Chicons de toute espèce.
Choux { verts. / de Milan. / brocolis.
Pois { nains. / à cul noir.
Toute espèce de radis, et surtout le gros radis noir de Strasbourg.
Epinards.
Haricots.
Concombres.
Carottes.
Basilic.
Chicorée-endive.
Scarole.
Pourpier doré.
Mâche.

JUILLET. *Paris.*

Oseille.
Poirée.
Cerfeuil.
Laitue royale.
Chicorée.
Pourpier doré.
Pois { michaux. / carrés.
Navets.
Radis.
Raiforts.
Raves.
Choux de Bonneuil.
Haricots.
Oignons blancs.
Ciboules.
Fraisiers des bois.

Méditerranée.

Laitues.
Ciboules.
Epinards.
Radis de toute espèce.
Haricots de toute espèce, excepté celui d'Espagne.

Cerfeuil.
Endives de toute espèce.
Navets.
Pourpier.

AOUT. *Paris.*

Cerfeuil.
Chicorée.
Poirée.
Epinards.
Navets.
Laitues d'hiver.
Mâches.
* Oignons blancs.
Raves.
Ciboules.
Oseille.
* Choux
- fleurs durs.
- pommés hâtifs.
- frisés hâtifs.
- de Milan.
- gros de Milan.
- de Bonneuil.
- d'Aubervilliers.

Salsifis.
Scorsonère.

Méditerranée.

Laitues
- petite crêpe.
- grosse blonde.
- brune de Hollande.
- cocasse.
- coquille.
- la passion.
- laitue-épinard.

Chicons romains et verts.
Oignons d'été.
Choux
- fleurs.
- cabus.
- de Milan.

Epinards.
Cardons.
Carottes.
Scorsonère.
Endives.
Chicorées.
Mâches.
Navets.
Raves.
Raiforts.
Radis de toute espèce.

SEPTEMBRE. *Paris.*

Raves.
Radis.
Raiforts.
Carottes jaunes et rouges.

Épinards.
Mâches.
Oignons blancs.
Cerfeuil.
* Pois michaux.

Méditerranée.

Laitues:
- à coquille.
- de la passion.
- pommées.
- petite crêpe.
- brune de Hollande.
- la roulette.
- la royale.
- la Gênes.
- chicon d'Allemagne.
- laitue-épinard.

Choux-fleurs hâtifs.
Cerfeuil.
Endives.
Chicorées.
Mâches.
Navets.
Radis.
Petites raves.
Epinards.
Oignons.
Ail.
Rocamboles.
Echalottes.
} à remettre en terre.

OCTOBRE. *Paris.*

Epinards.
Cerfeuil.
Mâches.
Radis.
Petites raves.
* Pois verts.
Laitues:
- romaine.
- crêpe.

Méditerranée.

Choux:
- fleurs.
- cabus.

* Fèves.
* Concombres.
Oignons.
Endives.
Chicorées.
Raiforts.
Navets.
Radis.
Petites raves.
Epinards.
Pois:
- goulus.
- barons.
- michaux.
- nains.

Mâches. Coriandre.
Cresson alenois.

NOVEMBRE. *Paris.*

Pois { verts, dominés, michaux, } à semer en mannequin.

Méditerranée.

Laitues { roulette. la george. la mignonne. de Silésie. panachée. de la passion. capucine. paresseuse. d'Autriche. crêpe verte.

* Chicons.
Oignons.
Raiforts.
Radis.
Petites raves.
Epinards.
* Fèves.
Pois { michaux. nains. goulus.

DÉCEMBRE. *Paris.*

* Pois verts.
* Fèves de marais.

Méditerranée.

Laitues, les mêmes que dans le mois précédent, et en sus :
La rouge pommée.
La royale.
La Versailles.
Oignons.
Fèves.
* Radis.
* Petites raves.

On sera peut-être étonné de voir certaines espèces semées chaque mois de l'année, surtout

dans les provinces méridionales, comme les radis, les épinards. Sans cette précaution, on n'en auroit à cueillir que depuis le mois de septembre jusqu'en mars; alors les derniers et les premiers seroient trop durs après trois semaines ou un mois de leur semis. Si l'on veut jouir toute l'année, il faut semer souvent, parce que la grande chaleur fait promptement monter les plantes en graines.

Espèces de plantes potagères.

Comme elles sont en très-grand nombre, on peut les réduire en quatre ou cinq classes : 1°. les racines, telles que sont les carottes, panais, navets, raves, betteraves, salsifis; 2°. les verdures, tels sont les choux, la poirée, la bourrache, les épinards, l'oseille; 3°. les salades, comme les laitues, la chicorée, le céleri, les mâches, les raiponces, le pourpier, le cerfeuil, l'estragon, la pimprenelle, la capucine; 4°. les légumes, pois, fèves, haricots, lentilles; 5°. les fruits de terre, tels sont, les melons, les concombres, citrouilles, potirons, artichauts, asperges, cardes et cardons; 6°. les plantes fortes, comme oignons, ciboules, échalottes, rocamboles, ail, poireaux; 7°. les odoriférantes, comme le baume, la lavande, la sauge, le thym.

De toutes ces plantes, on en laisse la plus

grande partie dans la place où on les plante; mais on transplante les cardes, les poirées, le céleri, les chicorées blanches, les laitues, les melons, les concombres, les potirons. On doit planter à leur saison chacune de ces plantes potagères : on plante les oignons, les fèves, poireaux, choux, chicorées et autres plantes qui ont peu de racines, en faisant un trou en terre avec un plantoir. On sème les autres plantes, ou en plein champ comme le blé, ou en rayons, c'est-à-dire, en traçant avec un bâton, des rayons sur des planches : on met ensuite un bon pouce de terre sur chaque planche, et on l'arrose tant qu'il fait chaud. Au reste, il faut, autant qu'il est possible, varier les plantes sur le même terrain.

Un potager bien entretenu doit fournir à chaque saison certaines plantes. Ainsi, au printemps on doit y trouver des raves, des petites salades sur couches; vers juin, toutes sortes de racines, de laitues pommées de plusieurs espèces; toutes sortes de salades, des asperges, les premiers pois verts; en automne, de la chicorée blanche, laitues royale et de Gênes, concombres, melons, carottes, panais, betteraves, choux-fleurs; en hiver, des laitues plantées sur couche en automne, et mises sous cloche.

Les terres sèches et sablonneuses, ainsi que

les pieds des murs du midi et du levant, sont bonnes pour les choses hâtives et les nouveautés du printemps; les lieux les plus secs, lorsqu'on est réduit à en avoir, sont bons pour les chicorées, laitues, choux d'hiver, ail, échalottes, cerfeuil. Les terres grasses, fortes et humides, sont bonnes pour les légumes, qui y sont plus gros et plus nourris. Les tempérées entre le sec et l'humide, pour les asperges, le céleri, cardons, fraises. Les fonds humides et gras, qu'on doit auparavant dessécher et ameublir, autant qu'il est possible, sont excellens pour toutes sortes de productions; mais on doit y tenir les plantes plus éloignées que dans les lieux secs.

Durée des principales plantes potagères.

Les asperges durent dix à douze ans.

Les artichauts quatre à cinq ans.

Les framboisiers huit à dix ans.

Les fraisiers trois ans.

La poirée un an.

Les betteraves, cardons d'Espagne, carottes, chervis, choux pommés, choux de Milan, choux-fleurs, citrouilles, bourraches, potirons, panais, poireaux, environ neuf mois; c'est-à-dire, depuis le printemps qu'ils ont été semés, jusqu'à la fin de l'automne. Les pois hâtifs sont en place

six à sept mois ; les autres pois, quatre à cinq ; il en est de même des fèves ordinaires et haricots.

Les raves, pourpier, cerfeuil, cinq ou six semaines : ainsi, l'on doit semer tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, et toutes sortes de laitues, occupent leur place deux mois.

Les mâches et épinards occupent la place de toutes les plantes qui ne passent pas l'été ; ainsi elles sont en place l'automne et l'hiver ; les couches à champignons ne donnent de fruits qu'au bout de six mois, et laissent la place libre au bout de ce terme.

Du semis.

La sémination est uniquement l'ouvrage de la nature, qui disperse les graines à son gré, lorsqu'elles sont mûres ; les semailles sont du ressort du laboureur ; ce qu'on appelle le semis appartient plus au jardinier et au forestier : on distingue dans la semence, son écorce ou peau qui lui sert d'enveloppe, les deux lobes, la *plantule*, la *radicule*. Les lobes ou cotylédons sont appliqués l'un sur l'autre, ordinairement convexes à l'extérieur, aplatis du côté où ils se touchent ; mais intérieurement un peu concaves vers le point par lequel ils se tiennent et se réunissent. Ils sont très-visibles dans toutes

les semences des plantes légumineuses au moment de leur germination ; ce sont les deux parties de la fève, des haricots, épaisses et charnues, qui sortent avec le germe : le germe est cette petite partie, séparée des deux lobes, que l'on voit très-distinctement dans la châtaigne, etc. La partie supérieure de ce germe, qui pointe à l'extrémité de l'amande, est ce qui forme la radicule, et la partie inférieure de ce germe, renfermée au milieu des lobes, se convertit en plantule au premier développement qui sort de la terre.

Pour semer avec succès, il faut, outre la préparation du terrain, que les graines soient parfaitement mûres, qu'elles soient semées clair, pour que le plant, surtout celui qui doit être transplanté, pousse un bon chevelu au lieu d'une seule racine, qu'elles soient enterrées à une profondeur convenable : les trois premiers points n'ont pas besoin d'être expliqués.

Il est d'expérience que des mêmes graines enterrées à diverses profondeurs, les unes ne germent pas, d'autres germent ; mais la plantule périt sans pouvoir sortir de terre, et le plant se fortifie lentement et difficilement ; d'autres enfin germent promptement et donnent du plant vigoureux, ce sont les moins enterrées ; il est donc certain que la promptitude de la germination des

graines, et les progrès du jeune plant qui en provient, sont à proportion inverse de la profondeur à laquelle on les a semées.

Ainsi les plus grosses semences, comme fèves de marais, châtaignes, amandes, etc., ne doivent pas être couvertes de plus de deux pouces de terre (un pouce à un pouce et demi est suffisant); d'abord, parce que la plante étant obligée d'acquérir la force et la longueur nécessaires pour percer une plus grande épaisseur de terre, sa sortie seroit beaucoup retardée; en second lieu, parce que la plante, dont le tronc seroit trop enterré, demeureroit foible.

Les autres graines s'enterrent à une profondeur proportionnée à leur grosseur; ne les couvrant point trop, on emploie moins de graines, parce qu'elles lèvent toutes, et que le plant est plus vigoureux, sauf à rechausser celui qui en a besoin.

Mais si on les enterre très-peu, elles sont exposées à manquer de l'humidité nécessaire à leur germination. En les couvrant de terreau, ou même de sable fin, dans les terrains forts et sujets à être criblés par les vers, on préserve la terre du desséchement; la plantule naissante est défendue des rayons meurtriers du soleil; elle jouit de l'air, et s'ouvre aisément un pas-

sage au travers de ces matières meubles et légères.

Lorsque j'ai dit que les graines doivent être semées à une profondeur proportionnée à leur grosseur, j'ai cru inutile d'ajouter et à la qualité du terreau, parce que personne n'ignore que dans une terre sèche et légère, il faut les enterrer d'avantage que dans une terre humide et compacte.

Si l'on sème sur couches, il faut que les couches soient chargées de terre ; dans le terreau pur, le plant fait des racines trop foibles, pour pouvoir se soutenir ensuite en pleine terre.

Pour les graines fort menues, et surtout celles qui sont dures et lentes à germer, comme de raiponces, de fraisier, etc., il faut dresser, unir et ameublir la terre, en pots ou autrement, suivant l'étendue du semis, lui donner une mouillure très-abondante, y répandre aussitôt les graines, tamiser par-dessus un peu de poussière ou du terreau fin, qui à peine couvre et cache les graines ; jeter sur le tout un paillasson, de la paille, du fumier court, ou mieux de la mousse, une épaisseur de deux ou trois doigts ; au travers de cette couverture et sans la retirer, donner de petits arrosemens assez fréquens pour entretenir l'humidité. Lorsque le plant commence à paroître, on retire les cou-

vertures ; mais on l'abrite contre le soleil, et on le mouille souvent, jusqu'à ce que toute la graine soit levée. Cette pratique est très-bonne pour toutes les graines fines. Il y en a même, telles que celles de saule, de bouleau, d'aulne, de peuplier, sur lesquelles il ne faut point tamiser de poussière ; elles veulent demeurer nues sur la terre.

Depuis mai jusqu'en septembre, il faut semer à l'ombre les graines de presque toutes les plantes qui doivent être repiquées, comme choux, laitues, chicorées, etc., et même plusieurs qui doivent demeurer en place, comme raves, radis, roquette, cresson, etc. Dans les terrains sujets aux petits pucerons, qui coupent les germes naissans de ces plantes, et qui en dévorent les cotylédons ; il faut donner à ces semis des arrosemens légers, mais fréquens, et aussitôt tamiser de la cendre ou de la suie de cheminée, afin qu'elle s'attache à la terre et au plant mouillé.

S'il y a des courtillières dans un terrain, il faut faire, en pots ou en terrines, tous les semis qui ne sont pas étendus.

Au défaut de couches, il faut amender et ameublir quelque coin de terre douce et bien exposée, pour repiquer les jeunes plants délicats, et les lever le plus en motte qu'il est possible, lorsqu'on les met en place. Couper ou retrancher

partie des feuilles et des racines dn plant qu'on pique et qu'on met en place, est une pratique absurde.

Nous allons donner la note la plus succincte possible des plantes les plus essentielles, et de leur culture, en suivant l'ordre alphabétique, pour que les recherches soient plus faciles.

Absinthe.

L'absinthe vient de semence que l'on sème en février et en mars, et de plant enraciné ou boutures : c'est la voie la plus ordinaire; on la lève au mois d'octobre, et on la replante en bonne terre. Elle s'accommode de tout terrain et de toute exposition, et préfère la mi-ombre.

Ail.

C'est par ses gousses qu'on le multiplie; on les met en terre au mois de mars, à quatre pouces de profondeur et autaut de distance. En juillet, quand la tige commence à jaunir, on les lève de terre, on les met sécher dans un lieu sec.

Anis.

On sème la graine en planches au printemps, ou mieux en bordures dans une terre légère, bien labourée, entretenue humide jusqu'à ce que la graine soit levée; éclaircissez le plant

lorsqu'il est fort, sarclez-le, arrosez-le dans les sécheresses. Au mois de septembre, la graine étant mûre, on coupe les tiges à rase-terre; les pieds repoussent au printemps suivant, et donnent une seconde récolte.

Arroche.

On en sème la graine clair au printemps; elle lève promptement, et monte en graine dès les premières chaleurs.

Artichauts.

Il y en a de trois sortes, les verts ou blancs, qui viennent les premiers; ce sont ceux dont on fait le plus d'usage. Étant bien cultivés, ils deviennent très-gros; ils ont les feuilles larges et résistent au froid. Les violets sont plus délicats, ils ont la pomme en pyramide; on les fait sécher pour les mettre dans les ragoûts. Les rouges sont fort petits, et ont la tête ronde; on les mange à la poivrade. La manière la plus ordinaire de multiplier les artichauts est par œilletons: ce sont des productions que les vrais pieds d'artichauts ont jetées; on les sépare de leurs souches avec les racines, et on les plante au mois de mai, un seul ou deux dans un trou profond d'un pied. On doit auparavant avoir fouillé la terre à trois pieds de profondeur,

dressé les trous par rang au cordeau, et les avoir espacés de trois pieds; chaque planche ne doit avoir que deux rangs. En les plantant, il faut les couper à sept pouces de long, les mettre à trois ou quatre pouces en terre, les arroser, les labourer deux ou trois fois l'an, les couper, vers le mois de novembre, à un pied de haut, et les butter, les couvrir de feuilles et de litière sèche, les découvrir peu à peu à la fin de mars; alors on les œilletonne; on laisse sur pied les plus beaux œilletons, et on arrache les autres. Parmi ceux-ci, on choisit les plus forts, c'est-à-dire, ceux qui ont le talon blanc avec quelques racines, pour planter. Cette opération étant faite, on recouvre les artichauts de bonne terre mêlée de fumier; on laboure le carré, ce que l'on réitère à la mi-mai, et on les arrose une ou deux fois la semaine. Avec ces soins, les artichauts plantés au printemps peuvent donner du fruit en automne; on doit les renouveler tous les trois ans.

Les terres qui conviennent le mieux aux artichauts, sont les fortes et pierreuses, exposées au midi, et fournies de sucs abondans; car l'artichaut est une plante fort vorace. Ils viennent encore plus promptement dans une terre légère et sablonneuse qui a beaucoup de fond; mais c'est lorsqu'on a auprès des eaux en abondance,

pour les arroser dès qu'ils en ont besoin ; alors on peut en avoir deux fois l'année.

On appelle cardes d'artichauts, les côtes de cette plante ; quand elles sont blanchies, après qu'on les a enveloppées de paille, on s'en sert à la cuisine comme des cardes d'Espagne.

Asperges.

On les multiplie de graines, qui se sèment au printemps et en plein champ, dans un carré de terre choisie et préparée avec du terreau ; ensuite on herse la terre avec le râteau ; on doit arroser le plant dans les chaleurs. Au bout de deux ans, on les lève de terre, et on les replante vers le mois d'avril : on fait pour cela des planches, larges de trois pieds, dans lesquelles on fait des tranchées d'un pied de profondeur, en sorte qu'elles forment de petits sentiers élevés en dos d'âne. On y met des racines d'asperges, qui sont des filamens attachés à une petite tête, à la distance d'un pied l'une de l'autre, et on les couvre de quelques pouces de terre. 1°. Si le terrain étoit humide, il ne faudroit pas de tranchées ; car alors on doit tenir les asperges hautes ; 2°. on doit les arroser pendant les chaleurs, et leur donner un petit labour avec le râteau, vers le mois de mars ; 3°. on peut réitérer tous les ans le labour, en pareil temps, et le

faire de trois ou quatre pouces, recouvrir les asperges d'un peu de terre avec du menu fumier. Un tel plant peut durer quinze ans, mais on ne doit cueillir d'asperges qu'au bout de quatre ans, si l'on veut en avoir de grosses.

Si le terrain n'est pas de bonne qualité, on doit remplir le fossé avec des terres qu'on a ramassées dans un bois, en râclant les feuilles, la mousses et les petites broussailles qu'on a laissé pourrir avant de s'en servir : cette terre vaut mieux que tous les fumiers et les terreaux, qui ne produisent jamais de bonnes asperges.

Basilic.

En février et mai, on sème la graine sur couche; plus tard en pleine terre. Lorsque le plant a cinq ou six feuilles, on le repique dans une terre légère, meuble, entretenue humide par de fréquens arrosemens.

Betterave.

C'est une plante annuelle; celles qui ont la chair la plus rouge sont les meilleures : on ne les multiplie que de graines, que l'on sème vers la fin de février, clairement; elles veulent une terre bien amendée; on doit les éclaircir si elles viennent trop drues.

Bourrache.

Ses feuilles sont violettes, longues; on en

garnit les salades; elle se multiplie de graines. Pour la cultiver, il suffit de la sarcler et de la serfouir de temps en temps. Il faut semer tous les mois, pour n'en pas manquer, parce qu'elle monte en graine promptement. On coupe les tiges un peu avant la maturité de la graine, pour qu'elle ne se répande pas, et on les expose au soleil, pour qu'elle achève de mûrir.

Capucine.

On la sème au printemps sur couche; on la replante au pied d'un mur exposé au midi. On doit lui donner un appui pour soutenir le montant, l'arroser en été. Les fleurs servent à garnir nos salades; les boutons de ces fleurs s'appellent câpres; on les fait confire au vinaigre avant qu'ils s'épanouissent. On la sème en pleine terre, et elle réussit très-bien. La graine se confit ainsi que le bouton de sa fleur. Il faut la prendre avant qu'elle commence à se détacher elle-même de sa queue.

Cardon d'Espagne.

Il se multiplie de graine qui est de la grosseur d'un grain de froment. On la sème depuis la mi-avril jusqu'à la mi-mai, en pleine terre, bien meuble, dans de petites fosses de six pouces de profondeur et larges d'un bon pied, dans

chacune desquelles on en met; et quand elles sont levées, on n'y en laisse que deux ou trois.

On peut les semer aussi sur la couche; en ce cas, les planches doivent être de quatre pieds de large et de bonne terre bien labourée. Lorsqu'on les transplante, on les met dans des trous profonds et larges d'un pied. On doit arroser les cardons avec soin, et les labourer deux ou trois fois l'an. Lorsqu'ils sont bien hauts, on les lie avec de la paille, et on les butte d'un pied de terre.

Carottes.

Il y en a de blanches longues, de blanches rondes, de jaunes longues ou rondes; les jaunes sont les meilleures. Elles ne viennent que de graine. On les sème sur planche au mois d'avril: quand elles sont levées, on doit les sarcler avec soin, et les éclaircir, si elles sont trop dures. Pour les faire grossir, on en coupe les montans à un demi-pied de terre vers la mi-août. Les terres dont le grain est léger, un peu sablonneux, point trop froid, et très-profondes, sont les plus favorables aux carottes. C'est une mauvaise méthode de replanter les carottes; car alors elles repoussent des racines latérales qui sont défectueuses. Pour conserver les carottes et les panais pendant l'hiver, il faut les cueillir avant les

grandes gelées et par un temps sec, et les enfouir dans des fosses de sept à huit pieds de profondeur. On jette auparavant un peu de paille dans le fond du trou, et on arrange les carottes par couches, à côté les unes des autres, en les entremêlant d'un peu de paille, et ainsi de suite, jusqu'à la hauteur de trois ou quatre pieds. Cela fait, on recomble le trou avec la terre qu'on a ôtée, mais après l'avoir bien pilée; et on observe qu'il y en ait trois ou quatre pieds d'épaisseur par-dessus les carottes, afin que la gelée ne puisse pas pénétrer. Par ce moyen, on peut en conserver toute l'année d'excellentes.

Céleri.

On le multiplie de graine qui est jaunâtre et fort menue; on la sème sur couche ou en plein champ dès le mois d'avril. Au moins de juin, on lève le céleri, et on le replante en pleine terre, sur une planche de quatre pieds de large et creuse, dont la terre doit être bien amendée. On laisse entre deux planches pleines, une planche vide, sur laquelle on met des laitues ou de la chicorée. On doit beaucoup arroser le céleri. Lorsqu'il est assez fort pour le faire blanchir, on le lie de trois liens de paille par un temps sec; on le butte avec la terre de la planche qu'on a laissée vide de chaque côté, et on coupe l'extré-

mité; mais on ne doit le faire blanchir qu'à mesure qu'on veut le consommer en salade. Pour le garantir de la gelée, on doit le couvrir de fumier sec, après l'avoir lié de deux ou trois liens. Dans les terres humides, on ne creuse point les planches.

Cerfeuil.

On le sème sur planches et en rayons, ou bien en bordure, depuis le commencement du printemps jusqu'à la fin de septembre; tout terrain labouré lui convient : il se multiplie de graine que l'on fait bien sécher avant de la serrer. On doit en semer tous les mois pour en avoir toute l'année. Lorsqu'il est grand, on coupe les feuilles pour qu'il en repousse d'autres.

Chervis.

On mange les racines de cette plante qui sont faites en forme de petits navets longs. On la multiplie de graine qui est noirâtre et piquante à la langue. On la sème vers la fin de février, par rayons ou autrement, sur du terreau très-fin, ou de bonne terre bien meuble. On la cultive comme la betterave. Elle vient encore mieux de plant.

Chicorée.

Il y en a de plusieurs sortes; la blanche qu'on appelle menue, est la meilleure; elle est tendre,

frisée, et blanchit fort bien. La scarole est estimée : la verte est plus sauvage. On les perpétue toutes par le moyen de la graine. On les sème ordinairement en juin et juillet ; c'est le moyen d'en avoir en septembre pour l'automne. Si l'on en veut avoir de bonne pour l'hiver, on doit la semer depuis la mi-août jusqu'à la mi-septembre, du moins dans les terres sablonneuses.

On en fait de grandes planches de cinq à six pieds de large, pour les replanter au cordeau, et au mois de septembre, on sème la graine fort clair. On doit avoir soin d'éclaircir le plant quand il lève trop dru ; il a besoin d'être souvent arrosé et sarclé. Comme les chicorées craignent beaucoup le froid, on doit les couvrir avec du grand fumier sec. Pour les faire blanchir, on les lie de deux ou trois liens ; et pour les conserver plus long-temps, on les enterre dans du sablon, dans une cave ou dans une serre, la racine en haut.

Si l'on veut en avoir dans toutes les saisons, on doit en semer tous les quinze jours, depuis le mois de mai jusqu'aux premiers jours d'août. A l'égard de la chicorée sauvage, on la sème à la fin d'avril en terre légère, et à la mi-mai en terre forte. On la mange en été, jeune coupée, après l'avoir fait tremper quelques heures, pour lui ôter son amertume.

Choux.

Le chou, en général, demande une terre abondante en sucs, et qui ait beaucoup de fond, sans être trop humide. On sème les choux blancs au mois d'août, et même plutôt, si le terrain est froid : lorsqu'ils sont levés d'un demi-pied, on les transplante en pépinière, et dans la suite, on les replante dans une terre bien fumée, à deux pieds l'un de l'autre; on les arrose et on les sarcle. Les choux de Milan ou choux frisés, qui se mangent en hiver, se sèment sur couche au mois de mai et dans tous les mois de l'année, jusqu'en octobre, et on les cultive comme les autres.

Les choux blonds se sèment sur terre, vers la fin du mois de mai. On doit planter jusqu'au collet toutes sortes de choux, leur couper le pivot, butter le pied de terre, et les arroser pendant les chaleurs. Pour en avoir de la graine, il faut attendre au bout de l'année qu'ils ont été plantés; on en met pour cela un certain nombre dans un endroit à l'écart et exposé au soleil; et depuis les mois de mai ou de juin jusqu'en juillet, ils montent en graine; cette graine est rousse et grosse comme des têtes d'épingles.

Pour conserver les choux pendant l'hiver, on pratique des trous en forme de puits, de quatre

pieds de profondeur; on en garnit le fond avec de la paille, et par un temps sec on y met les choux fraîchement cueillis, la tête en bas et à côté les uns des autres : on met une couche de paille sur chaque couche de choux, et une forte couche de paille sur le dernier lit de choux, et on couvre le tout avec deux pieds de terre un peu pilée.

Les choux-fleurs sont les choux les plus délicats, et dégénèrent en raison de ce qu'ils s'éloignent des pays méridionaux. Il faut en renouveler la graine tous les ans; la bonne est de couleur vive, pleine d'huile et bien ronde; on la sème sur couche dans le mois d'avril, et on les cultive comme les autres.

Ciboule.

On la multiplie de graine, qui est grosse comme de la poudre à canon, un peu plate d'un côté et demi-ronde de l'autre. On la sème sur planches, pendant toute l'année, hors les grands froids.

Citrouille.

Avant de semer la graine, on doit la faire tremper dans l'eau pour avancer le germe. Quand on veut replanter les citrouilles, on fait des trous fort éloignés les uns des autres, on les couvre de beaucoup de fumier, et on a soin de les bien

arroser; c'est à la fin du mois d'août qu'on les cueille.

Concombre.

La graine se sème sur couche et sur du terreau, en novembre et décembre; on place quinze ou vingt grains sous chaque cloche, on les replante trois semaines après sur une couche neuve, et au bout d'un mois sur une troisième. On les tient couverts jusqu'à la fin de mai.

Cresson.

Il faut semer souvent le cresson, parce qu'il monte promptement en graine; le mettre à l'ombre pendant l'été, et le mouiller fréquemment.

Échalotte.

On la cultive comme l'ail.

Épinards.

Ils se multiplient de graine, semée à la mi-août sur une planche bien labourée, dans des rayons profonds de deux doigts, éloignés d'un pied l'un de l'autre, et couverts de terre. Ces rayons sont une espèce de petite rigole qu'on tire au cordeau sur des planches pour y semer des graines; on les sarcle, on les arrose. Les premiers semés peuvent être coupés à la mi-octobre, les seconds après l'hiver, et les derniers plus

tard. Dans l'été, on les sème tous les quinze jours, parce qu'ils ne se coupent qu'une fois. Il faut alors semer à l'ombre et mouiller fréquemment.

Estragon.

Il se multiplie de graine et de plants enracinés. On le plante au mois de mai, et on l'espace de quelques pouces.

Fenouil.

Il sert à faire l'eau de fenouillette : sa tige est droite et cannelée, et haute de quelques pieds; elle vient de graines et en toutes sortes de terres. On la sème en planches; on la recueille au mois d'août; elle repousse après qu'on l'a coupée.

Fèves.

Vulgairement nommées fèves de marais à Paris et dans les environs, parce qu'on les sème dans des potagers qu'on désigne sous le nom de marais. Cette dénomination prise à la lettre, seroit funeste au cultivateur, s'il semoit ses fèves dans un sol trop humide et marécageux. La fève aime les terres substantielles, bien fumées et bien travaillées; elle ne réussit pas aussi bien dans le sol léger ou trop compact. Il faut la garantir des effets des gelées, et veiller à ce que les mulots et autres animaux ne la détruisent pas. Dans

les provinces du midi, on sème également les fèves en janvier et en février; les premières ne germent pas plutôt que les secondes ; mais elles végètent mieux dans la suite, et le fruit en est plus beau. Dans les provinces du nord, on peut encore semer en mars et en avril.

Dès que le plant est de quelques pouces de hauteur, il faut piocheter le sol et le relever contre le pied. La plante bien chaussée produit beaucoup plus ; elle demande à être rigoureusement sarclée; lorsque les pucerons attaquent les plantes, il faut supprimer les sommités des pousses auxquelles ils s'acharnent. C'est le seul cas, je crois, qui autorise à pincer, et non la crainte que ces sommités ne consomment inutilement la sève. A mesure qu'on pince les sommités chargées de pucerons, il faut les jeter dans un panier et les porter au feu, afin de détruire ces insectes autant qu'il est possible. Lorsque l'on aura cueilli en vert les principales gousses, si on coupe les tiges près de terre, on aura une seconde récolte de fèves, surtout si l'on a l'attention de recouvrir cette tige avec un peu de terreau, et de la travailler tout autour.

On laissera sécher sur pied les plantes qu'on réserve pour graines, et on choisira toujours les plus belles pour cet usage. Elles seront arrachées de terre par un temps sec et beau, ensuite

battues, et les fèves conservées dans un lieu sec. Elles germent aussi bien à la seconde année qu'à la première.

Fraisier.

Il y a la fraise rouge qui donne le plus, et la blanche. La fraise de bois est la meilleure; la fraise se multiplie de plants enracinés; il ne faut ni trop, ni trop peu les arroser, et on doit les labourer et les sarcler de temps à autre. Si l'on veut avoir beaucoup de fraises, il faut renouveler le plant tous les deux ou trois ans, et ne conserver que les traînasses qui sont nécessaires au plant. Les fraisiers demandent une terre légère.

Haricots.

Légume très-connu qui vient sur une petite plante, dont les feuilles approchent de celles du riz, et qui portent des gousses où la graine est renfermée. On les plante en avril et mai, après les avoir fait tremper dans l'eau, afin qu'ils lèvent plus vîte. On les mange avec les gousses quand ils sont dans leur primeur; mais dès qu'ils deviennent durs et blanchâtres, on les sépare de leurs gousses. Les trois espèces principales sont : les haricots gris sans parchemin, qui filent, très-abondans et très-délicats; les haricots blancs communs, les haricots noirs et hâtifs. Toutes ces

espèces se cultivent en pleine campagne comme dans les jardins. On les sème dans les mois d'avril, de mai et de juin, pour en avoir jusqu'en automne. On conserve des haricots verts pour l'hiver, en les faisant blanchir dans l'eau bouillante, ensuite on les jette dans l'eau froide; on les met égoutter sur des claies d'osier, on les fait bien sécher au soleil, ou dans un four tiède, et on les enferme en caisse dans des lieux secs.

Laitue.

Le nombre des variétés de cette plante est prodigieux, et s'accroît chaque jour; parce que les laitues sont des espèces jardinières, susceptibles de perfections ou de détériorations, suivant le climat, le sol et la culture qu'on leur donne. La grande division, et la plus simple, est celle qui les distingue en laitues pommées et en laitues à longues feuilles ou chicons, vulgairement appelées laitues romaines.

On choisit pour la semence un lieu bien abrité, ou par des murs, ou par des claies faites exprès. La terre doit être fine, bien terreautée et travaillée. Quand elle est ainsi préparée, elle est prête à recevoir les semences des laitues à manger au printemps. Si l'on a des couches et des cloches, on peut semer en décembre et même en novembe; dans ce cas, on a des plants à lever et à mettre

en pleine terre dès le mois de janvier et de février. Quelques jardiniers, afin de conserver la fraîcheur et d'empêcher l'évaporation de la terre, couvrent le sol, dès qu'il est semé, avec des feuilles d'artichauts et de choux; la graine germe plus vîte, et n'est pas enlevée par les chardonnerets, les pinsons et autres oiseaux qui en sont très-friands.

Les semailles d'hiver peuvent être faites en tables, en planches, attendu que, dans cette saison, la terre a très-rarement besoin d'être arrosée; on sème à la volée, en recouvrant le tout d'un peu de terre. Les semailles d'automne, au contraire, exigent que la terre soit déjà disposée en sillons tronqués, c'est-à-dire, que la partie supérieure ne soit pas entièrement terminée par la terre tirée du fossé. La graine de laitue germe assez facilement; celle de deux ans moins vîte que celle de la première année; et celle de trois ans à proportion, qui est à peu près le dernier terme auquel on puisse la conserver.

La disposition des jardins par sillons feroit perdre beaucoup de terrain, si on ne profitoit des deux côtés de l'ados du sillon; le jardinier attentif plante d'un côté les laitues, tandis que de l'autre il a semé ou planté un autre herbage, qui ne parviendra à son point de grosseur ou maturité, que lorsque les laitues seront coupées.

C'est ainsi que sont disposés les sillons entre les rangées de pois, dans les tables de cardons, de céleri, d'oignons, etc.

Pour avoir de bonne heure des laitues au printemps, du premier au quinze mai, il faut, dès le milieu du mois d'août, semer en bonne exposition les variétés qui passent l'hiver, telles que les crêpes, l'Italie, la cocasse, la coquille, la passion, la romaine hâtive. A la fin d'octobre, ou au commencement de novembre, on doit repiquer les plants sur les plates-bandes des espaliers au midi et au levant; dans les fortes gelées, les couvrir de litière, paillassons et autres matières propres à les défendre, et qu'on retire dès que le temps s'adoucit. On laisse en pépinière le plant le plus foible; s'il résiste à l'hiver, il fournit une autre plantation en mars.

En septembre et octobre, on peut semer ces mêmes variétés sous cloches, sur des ados de terreau ou de terre meuble, mêlée avec du crottin; trois semaines après, on repique le plant plus à l'aise sur d'autres ados, pour y repasser l'hiver en pépinière; on couvre les cloches de litière dans les fortes gelées, et on les découvre dans le milieu du jour, et même on leur donne un peu d'air, à moins que le temps ne soit excessivement rude. Au commencement de février, on leur donne chaque jour plus d'air, et on ôte

entièrement les cloches pendant le jour, et même pendant la nuit, si les gelées ne sont pas trop fortes, afin d'endurcir le plant. Lorsqu'il aura passé huit à dix jours sans cloches, et qu'il sera accoutumé au plein air, on le repiquera en place, en bonne exposition, entre le quinze février et le premier mars, si la température de la saison le permet.

Depuis la fin de septembre jusqu'au temps des premières laitues pommées, on sème tous les quinze jours de la graine de laitues crêpes, de Versailles, de george-blonde, etc., afin d'avoir pendant toute la saison rigoureuse, de la petite laitue, ou laitue à couper. Sur des couches de chaleur tempérée et couvertes de quatre à cinq pouces de terreau, on sème la graine assez clair et en petits rayons, ou à la volée; on la couvre très-peu de terreau, et on la presse fortement avec la main sur le terrain sans l'enterrer; on couvre de cloches. Environ quinze jours après, lorsque le plant a deux bonnes feuilles, outre ces cotylédons, on coupe la plante.

Pour avoir des laitues pommées pendant l'hiver, il faut, à la fin d'août, semer sur un ados de terreau bien exposé, de la graine de petite crêpe, de crêpe ronde, ou autre variété qui résiste au froid, et pomme sous cloches. Lorsque le plant

est assez fort, on le repique en place sur des couches qui n'ont pas besoin d'être fort hautes; il y pomme sans cloche en décembre.

A la fin d'octobre, ou au commencement de novembre, on fait un autre semis sur couche; lorsque le plant fait sa première feuille, on le repique plus à l'aise; et lorsqu'il est assez fort, on le repique en place sur une couche neuve, pour qu'il pomme en janvier, sous cloches ou sous châssis. Ce second semis, et les suivans, ne sont ordinairement que des laitues crêpes.

En décembre, janvier et février, on fait de nouveaux semis des mêmes laitues; mais la rigueur de cette saison exige plus de soin. Il faut semer la graine fort clair, sur une couche de chaleur tempérée, chargée de quatre pouces seulement de terreau. Dès que le plant commence sa première feuille, on doit le repiquer à un pouce l'un de l'autre, sur une nouvelle couche, ou sur la même, si elle conserve encore assez de chaleur. Lorsque la quatrième ou cinquième feuille est formée, il faut la transplanter sur une couche neuve, chargée de six bons pouces de terreau, ou mieux de terre meuble mêlée de terreau. Si c'est un châssis, on pique les pieds à cinq ou six pouces de distance en tout sens; si c'est sous cloche, on peut en

mettre sous chacune jusqu'à quinze pieds, et lorsqu'ils se serreront, on n'en laissera que quatre ou cinq, et le surplus sera repiqué sous d'autres cloches. Il est reconnu que les cloches neuves font périr le plant. Depuis que les graines sont semées, jusqu'à ce que les laitues soient pommées, on ne peut être trop attentif à couvrir les cloches de grande litière, à les borner pendant la nuit, à augmenter les couvertures dans les grands froids, à ajouter des paillassons pardessus, pendant les neiges et les grandes pluies, à donner de l'air aux cloches et aux châssis, le plus souvent qu'il est possible, et toujours du côté opposé au vent; à soutenir dans les couches, que l'on fait fort étroites dans cette saison, une chaleur modérée, et non un grand feu, qui feroit fondre le plant. Lorsque les laitues commencent à tourner, c'est-à-dire à pommer, on doit retrancher les feuilles basses qui sont jaunes, et plomber, approcher et presser le terreau contre le pied.

Dans les plants de laitues, faits dans l'hiver et dans le printemps, il faut choisir les pieds les plus gros et les plus pommés pour graine; il est nécessaire de ficher au pied de chacun, un échalas pour le marquer, et dans la suite, pour soutenir la tige contre les vents; on doit dégager le pied, surtout des grosses variétés, des feuilles jaunes,

fanées, pourries, ou même trop nombreuses. Lorsque les aigrettes des graines commencent à paroître à l'extrémité des rameaux, il faut couper ou arracher les tiges, les exposer pendant quelques jours au soleil, sur des draps ou dans un van, ensuite les secouer ou les battre légèrement, et ramasser la graine qui s'est détachée ; remettre les tiges au soleil pendant quelques jours, et les battre. La graine qui s'en détache est bien inférieure à la première, et ne doit être employée que pour faire de la laitue à couper. La graine de laitue peut se conserver quatre ans ; mais elle n'est bonne que la seconde année : semée la première année, le plant monte facilement ; la troisième année une partie ne lève point, et la quatrième, il ne lève que les graines parfaitement abritées, pourvu encore que la graine ait été tenue bien renfermée.

Lavande.

On la multiplie de graine, et mieux encore de rejetons. On la plante au printemps, et on la coupe en automne. Elle aime les lieux secs et pierreux.

Lentille.

Elle vient sur une plante haute d'un pied et demi, et qui porte des gousses dans lesquelles sont les lentilles, au nombre de trois ou quatre.

Il y en a de bleuâtres, ce sont les meilleures; d'autres sont jaunes, d'autres rougeâtres. Les lentilles viennent abondamment dans les fonds médiocres, c'est-à-dire, qui ne sont ni trop gras ni trop maigres. On les sème au mois de mars; mais auparavant, on doit les mêler avec du fumier sec, et les recouvrir avec la herse, quand elles sont semées; elles sont dans leur maturité dès le mois d'août.

Marjolaine.

On fait des bordures dans les potagers, de cette plante odoriférante. La grande pousse des tiges à la hauteur de trois pieds; ses tiges sont rougeâtres et ses fleurs en gueule : on cultive la petite dans des pots et à l'ombre. L'une et l'autre se multiplie de semence et de plant enraciné en avril. Elle est tendre à la gelée.

Mélisse.

Elle se multiplie par les semences; mais mieux par les pieds éclatés et plantés au mois de mars, en bonne terre et un peu à l'ombre. Tous les ans en automne, on coupe toutes les tiges à fleur de terre. Ses fleurs nouvelles ont plus de qualité.

Melon.

Toute la culture du melon peut se réduire à quelques points principaux : le semer en pots,

pour lui ménager la fatigue et les retardemens que lui occasionne la transplantation; le planter en bonne terre, pour lui fournir la nourriture et la qualité qu'il ne peut tirer du terreau; le défendre du froid, et cependant lui donner de l'air le plus qu'il est possible; ne le point ruiner par des plaies, des tailles, des suppressions continuelles; préserver le fruit des pluies et des arrosemens.

Dans un terrain substantiel, sans être humide, on peut cultiver des melons en pleine terre avec succès dans les années chaudes et sèches. En avril, il faut semer dans des pots placés dans une couche, de la graine des variétés les plus hâtives; y soigner et former le plant jusqu'après sa première taille; alors le planter en motte dans la plate-bande des espaliers au midi, ou sur des ados inclinés au midi. Lorsqu'il y a du fruit arrêté, placer au-dessus des plantes des paillassons en forme d'auvent, assez élevés pour ne leur point dérober le soleil, et assez bas pour les garantir des pluies, ou disposés de façon qu'ils puissent être baissés et élevés suivant le besoin. Lorsque ces melons réussissent, ils sont d'un goût fin et excellent. Comme ils n'exigent ni grands soins, ni dépense, on peut en réserver quelques pieds dans les années qui paroissent favorables. Leur fruit mûrissant tard, il est nécessaire de mettre dessous

plusieurs tuiles, pour les préserver de la fraîcheur de la terre.

Moutarde.

La graine de moutarde, qu'on appelle sénevé, se sème fort clair en mars, en terre meuble et bien exposée, ou bien en pépinière sur couche ou dans des caisses; et lorsque le plant est assez fort, on le repique en place. La graine mûrit en août, et est bonne à semer pendant deux ans.

Navet.

Il aime les terres légères et sablonneuses : il devient moins gros que dans les terres fortes et humides, mais il acquiert plus de goût et de qualité. Quelle que soit la nature du terrain, il doit être bien labouré, dressé et ameubli. Lorsqu'il n'est ni trop sec, ni trop mouillé, on y sème la graine très-clair, et on y passe légèrement le râteau. Depuis qu'elle est levée, jusqu'à ce que le plant ait quelques feuilles, il faut donner fréquemment de légères mouillures, pour en éloigner le puceron, la lisette qui enveloppe les cotylédons, et ruinent les semis, surtout dans les mois de juin et de juillet. Lorsque le plant est fortifié, on le sarcle et on l'éclaircit : il ne demande pas d'autres façons. Avant les fortes gelées, on arrache les navets et on les entasse en lieu couvert.

Le navet peut se semer au commencement de mars sur des couches fort tempérées, couvertes de dix pouces de terre meuble, et en pleine terre depuis la fin de mars jusqu'au commencement d'août. Les navets des derniers semis s'arrachent vers le milieu de novembre; on les met dans le sable, ou en tas sans sable, dans une serre, ou bien on les arrange dans une fosse creusée en un terrain sec, dans laquelle les pluies ne puissent pas pénétrer, et qu'on couvre de chaume vers le milieu de mars. On choisit le nombre convenable des plus beaux, et on les plante à un pied de distance pour recueillir de la graine. Dans quelques terrains, où le navet ne vient ni verreux, ni cordé, et où les gelées ne l'endommagent pas, on ne l'arrache qu'à mesure qu'on le consomme : c'est un soin de moins.

Oignon.

Il ne multiplie que de graine; on la jette en plein champ depuis la fin de février jusqu'en avril, et on la recouvre de terre. Les oignons veulent une terre bien ameublie; s'ils viennent trop dru, on les éclaircit; lorsqu'ils sont devenus grands, et qu'ils ne profitent plus, on en foule les montans avec les pieds pour qu'ils deviennent plus beaux.

Pour en avoir de bien gros, on les arrache

quand ils sont gros comme le tuyau d'une plume de poule, et on les replante en rayon au plantoir; les oignons blancs sont plus doux et plus estimés que les rouges. L'oignon ne veut ni un labour profond, ni être planté trop avant. Quand une fois l'oignon a pris de la force, c'est la chaleur qui le fait mûrir de bonne heure. Ceux qu'on destine pour monter en graine, doivent être plantés au mois de mars, dans une terre ni trop forte ni trop légère : on les espace à un pied de distance les uns des autres, et lorsqu'ils sont montés en graine, on enfonce en terre de petits échalas, auxquels on attache, avec un lien de paille, les tuyaux des oignons au bout desquels vient la graine. Il faut la laisser bien mûrir avant que de la recueillir, et attendre pour cela que le tuyau soit jaune et presque sec.

Oseille.

Il y en a de plusieurs espèces : les plus communes sont : 1°. la longue, dont on fait usage dans nos cuisines, et qui a la feuille d'un vert luisant, oblongue et pointue; 2°. la ronde, qui a la feuille d'un vert pâle, la racine menue et la tige rampante. La longue se sème en plein champ au mois de mars, dans une terre bien labourée; étant levée, on la sarcle, on l'arrose beaucoup, et on recueille la graine au

mois de juillet. La ronde se cultive de même. Il y en a encore de jaune, dont la feuille est blonde, et qui a moins d'acide que les autres.

L'oseille se multiplie encore de petits rejetons arrachés de vieux pieds.

Panais.

Il se sème dans les mêmes saisons et se cultive de la même manière que la carotte : il soutient de plus fortes gelées.

Persil.

Cette plante fleurit en juin, et la graine paroît en juillet : on doit semer le persil après les gelées, en terre labourée, et par rayons sur des planches, par quatre rayons à chacune. On couvre de terre les rayons ; on sème de l'oignon par-dessus, et on y met un peu de fumier de vieille couche.

Pimprenelle.

On la sème au printemps, en plein champ et dru ; elle lève en été, et on recueille sa graine à la fin de l'automne. On la sème sur terre en planches ou en bordures; elle repousse après être coupée. On la multiplie aussi par les vieux pieds éclatés et repiqués à huit ou dix pouces de distance, en planches ou en bordures.

Poireau.

Il se sème à la fin de l'hiver dans des plan-

ches préparées; on l'arrache dans le mois de juin, et on le replante dans d'autres planches, dans des trous profonds de quatre pouces, et espacés d'un demi-pied. On le serfouit de temps en temps; on l'arrose au temps sec.

Poirée ou *Bette.*

Ses côtes qui s'appellent des cardes lorsqu'elles sont devenues grandes, et qu'on les a conservées pour cela, se mettent en ragoût. On doit en semer la graine en plein champ ou sur couche, et dès qu'elle a poussé quelques feuilles, on la replante sur planche, on l'arrose et on la sarcle. On peut recouper le plant fort souvent dans l'été, car il reponsse aisément. Si on veut en semer dès le mois de février, on choisit les plus blondes. A l'égard des cardes, lorsqu'on en veut avoir, on les replante en terre préparée, dans le mois d'avril ou mai, à la distance d'un pied et demi. On doit les sarcler, les arroser, les couvrir pendant l'hiver de grand fumier sec, et les découvrir au mois d'avril; et on continue de les soigner jusqu'au mois de mai, qu'on peut en manger.

Pois.

Les pois hâtifs, soit verts ou blancs, sont ceux qui paroissent les premiers, et qui se vendent si cher : ils demandent du soin. On les

sème au commencement de février ; mais on les fait tremper quatre heures dans l'eau, et on les laisse quatre autres dans un lieu chaud, pour qu'ils germent. On les sème dans une exposition au midi, ou sur quelques ados ou rayons sur planches : on met quatre rangées à chaque planche, pour avoir la facilité de les biner et d'y mettre des échalas, pour ramer ou appuyer les rangées de pois. On doit laisser une planche entre deux pour leur donner de l'air, et crainte qu'ils ne s'étouffent ; il faut arroser lorsqu'il y a du hâle et de la sécheresse.

Les pois de tous les mois durent presque toute l'année : on doit les semer en quelqu'abri. Leur culture est la même que pour les autres ; mais on doit couper promptement les cosses, et n'en laisser sécher aucune.

Les pois, en général, demandent une terre grasse et amendée, un bon fumier de mouton ou de vache : les petites pluies leur font grand bien, le froid leur est mortel ; il leur faut toujours un plein soleil : on doit les recueillir à mesure qu'ils mûrissent.

Pommes de terre.

Les pommes de terre qu'on destine pour la table, doivent être mises dans une cuve ou dans un tonneau, avec des feuilles sèches de noyer

ou de chêne, par couches alternatives ou par lits ; elles se conservent ainsi fraîches et vertes jusqu'au mois de juin, pourvu que le lieu ne soit pas trop chaud, ni trop humide.

Pourpier.

Il ne se multiplie que de graine qu'on sème assez dru vers la mi-mai : il est très-sensible au froid. On le coupe et on le consomme en petite salade dès qu'il a deux ou trois feuilles formées. Depuis la fin de mai jusqu'à l'automne, on peut semer du pourpier vert et mieux du pourpier doré, qui est plus tendre et plus estimé, en pleine terre meuble ou ameublie avec du sable, bien unie et hersée avec le râteau, ou du terreau fin, ou des cendres charriées. On sème la graine fort clair à la volée ; on répand dessus un peu de terreau ou de sable, où l'on passe très-légèrement le râteau pour l'enterrer un peu ; on le mouille tous les jours jusqu'à ce qu'il soit levé, et on arrose fréquemment le plant en plein midi pour l'entretenir tendre.

Raiponce.

Ses feuilles et sa racine se mangent en salade : les bonnes viennent de Meaux. On les sème au mois de juin. Avant que cette plante soit levée, il faut l'arroser et la sarcler.

Raves et radis.

Il y en a de plusieurs espèces. La première s'appelle rave, la seconde grand raifort, le troisième petit raifort. C'est la dernière qui est le plus en usage. On peut en semer tous les mois, depuis février jusqu'en septembre; on laisse monter la première semée, pour avoir de la graine; on sème sur couche, puis on fait des trous avec le doigt à trois ou quatre pouces de distance; on met trois graines de rave dans chaque trou; on les recouvre de terre, et s'il fait froid, on les en garantit avec des paillassons. En tout autre temps que l'hiver, on peut la semer sur couche ou sur planche, en rayons ou en plein champ.

Salsifis.

Il y en a de deux sortes: les salsifis communs, et ceux d'Espagne qu'on appelle scorsonères, qui sont d'un grand usage dans les remèdes. On sème les salsifis au printemps et au mois d'août en planche ou en plein champ. Il faut éclaircir le plant, l'arroser pendant les chaleurs, et avoir soin de sarcler. On ne laisse en terre que jusqu'en avril ceux semés au printemps.

Sarriette.

Elle se propage par ses graines, et plus promptement par ses vieux pieds éclatés.

Sauge.

Il y a la grande et la petite : celle-ci est la plus estimée ; elle se multiplie de pieds éclatés, que l'on plante au printemps en touffes ou en bordures.

Thym.

Au printemps on éclate les touffes de thym, pour former d'autres touffes ou des bordures.

Topinambour.

Cette plante se multiplie de tubercules entiers ou coupés en morceaux, mis en terre au printemps, et cultivés comme la pomme de terre. En automne, lorsque ses tiges sont desséchées, on recueille ses tubercules, dont on laisse en terre le moins qu'il est possible ; car ils s'y multiplieroient et s'y étendroient tellement, qu'ils deviendroient incommodes et difficiles à détruire.

DES JARDINS FRUITIERS.

Ou les fruitiers sont entièrement séparés et plantés en arbres à plein vent ; alors ce sont des vergers proprement dits : ou ils sont plantés en arbres en éventails, en buissons, et en espaliers, avec quelques pleins vents ; alors ce sont de simples jardins fruitiers.

Sous les premiers rois de France, les arbres fruitiers étoient encore très-rares ; et on a tou-

jours cité comme une chose curieuse, le verger que Charlemagne possédoit à Paris, dans lequel étoient des sorbiers, noisetiers, châtaigniers, pruniers, pommiers et poiriers. Il n'y avoit alors que le roi qui possédât une telle réunion d'arbres.

Le verger de Charles V à l'endroit où est aujourd'hui le Jardin des Plantes à Paris, est aussi cité dans l'histoire comme une chose extraordinaire. Il étoit composé de cerisiers, pommiers et poiriers; on y attachoit tant de prix, que, dans l'inventaire de son palais, on désigna le nombre de chaque espèce d'arbres. On peut donc dire que, depuis l'invasion des Francs, il s'est écoulé plus de dix siècles, sans qu'il y ait eu des changemens considérables pour la culture des arbres à fruit.

La renaissance des lettres sous François Ier est aussi l'époque de la renaissance de la culture des arbres à fruits. Ce prince, en donnant aux arts une heureuse impulsion, ne dédaigna pas de s'occuper de la culture des arbres; il en fit venir des pays étrangers; il fit recueillir des renseignemens sur les diverses manières de les cultiver en Italie; il encouragea les livres sur l'agriculture; mais ceux qui écrivirent, comme ceux qui travaillèrent, au lieu de s'attacher à observer et à imiter la nature, se livrèrent à tous

les écarts de l'imagination et des plus absurdes préjugés.

Olivier de Serres, le patriarche de l'agriculture française, qui cultivoit avec succès ses terres et beaucoup d'arbres à fruits dans une contrée méridionale, qui opposa son théâtre d'agriculture aux sottises qu'on imprimoit alors, et particulièrement le cardinal Dubellay, évêque du Mans, donnèrent la plus heureuse extension à la culture des arbres à fruits. Retiré dans son diocèse, ce dernier se livra avec une sorte de passion à la culture des arbres. Il fit venir des pays étrangers, et surtout de l'Italie, des arbres et des plantes qu'il cultivoit dans son jardin. Il y avoit établi des pépinières ; il y distribuoit des plantes, des graines et des greffes à ceux qui en désiroient. C'est lui qui le premier, pour conserver des pêchers que les fourmis attaquoient toujours, fit bouillir et tamiser les terres, afin de faire périr tous les œufs de ces insectes qui pouvoient être dans la terre qu'il mettoit en caisse.

Il étoit en relation intime avec le médecin Belon, homme vraiment passionné pour les progrès de l'agriculture et de la botanique, et qui fit, dans ce dessein, un voyage en Syrie, en Égypte et en Perse, d'où il rapporta des plantes et des arbres précieux. Belon fut dans le seizième

siècle ce qu'a été dans le dix-huitième le vertueux et célèbre Poivre. Les jardins du cardinal Dubellay étoient la pépinière et le dépôt précieux de ces envois.

C'est aux bienfaits de ces deux hommes que les provinces du Maine, de l'Anjou et de la Touraine, ont dû le bonheur d'être les premières de France qui ont eu des arbres à fruit de toute espèce; et c'est véritablement de ces heureuses contrées que se sont répandus dans le reste de la France, tous les arbres à fruits qui furent plantés en vergers.

En voyant former tant de jardins anglais, on auroit dû espérer qu'on formeroit aussi des massifs d'arbres à fruits, et qu'à côté des chaumières, ou villages postiches, on feroit voir des vergers réels; mais on a préféré des arbres étrangers, stériles en fruits.

Les vergers étant l'ornement des habitations, c'est auprès d'elles qu'il convient de les placer, tant pour l'agrément qu'ils peuvent procurer, que pour l'utilité qu'ils peuvent avoir pour d'autres usages économiques.

La forme en quinconce est toujours la plus agréable et la plus utile; ainsi disposés, les arbres se défendent mutuellement; les racines ont une portion de terrain plus considérable; les branches se nuisent moins par le contact ou par l'ombre.

Il importe beaucoup de varier les espèces de fruits.

La distance entre les arbres doit être étendue, surtout si le terrain est fertile; cependant elle doit varier en raison même des arbres. Le noyer veut plus d'espace que le pommier, le poirier moins que le pommier, le prunier moins que le poirier, le pêcher moins que le prunier. Presque tous ceux qui plantent des arbres, avec quelque dessein d'ornement, pour jouir plutôt de leur ombre ou de leur massif, approchent trop les plants les uns des autres. Arrivés à un certain âge, ils se nuisent; on ne peut pas se décider à en sacrifier, et on a des arbres qui se déforment ou qui languissent.

On ne peut trop recommander de clore les jardins destinés aux vergers, soit pour garantir les jeunes arbres contre le frottement et les dents des bestiaux, soit pour les préserver des coups de vent dans la jeunesse. Un clos, d'ailleurs, inspire plus d'intérêt et donne plus d'agrément. Un mur pourroit trop coûter; il suffira de faire un large fossé garni de deux rangs d'épines, et que le premier rang d'arbres soit sur la jetée même du fossé.

Il y a long-temps qu'on a reconnu la grande utilité de faire à l'avance les trous d'arbres larges et profonds, si le sol est mauvais, sauf à les rem-

plir de bonne terre à la hauteur convenable. C'est une précaution essentielle de laquelle dépend le succès, et surtout la durée de l'arbre.

Les arbres des pépinières sont des enfans gâtés et accoutumés aux soins ; ils sont rarement assez bien arrachés pour qu'il n'arrive pas aux uns et aux autres des déchirures qui font languir l'arbre transplanté. En supposant qu'ils soient bien arrachés, le planteur n'a pas toujours le soin de rafraîchir et disposer les racines d'une manière propre, et de disposer le sommet.

En plantant des sauvageons, au contraire, pris dans des bois ou forêts, sur un sol ingrat ou inculte, on est plus certain de la reprise; soigné dans le terrain disposé, il développe une prompte végétation. On ne le greffe que quand il est bien repris ; n'ayant pas de déplacement à éprouver, il fournit aussitôt une abondante sève à la greffe.

Les arbres des pépinières, en général, sont le produit de semis faits avec des pepins d'arbres déjà greffés de génération en génération. Il semble qu'ils se ressentent plus des effets de la domesticité. Les sauvageons de bois, au contraire, ne sont venus que de pepins de fruits sauvages, dans lesquels la nature conserve encore tous les germes d'une grande croissance; car, si dans ses desseins, elle fait croître certains arbres pour donner des fruits, elle les fait croître aussi pour

devenir grands et forts; c'est, au surplus, une observation généralement faite, que les arbres greffés sur place et sur sauvageons, viennent beaucoup plus gros que ceux des pépinières.

Si on a donc l'intention de former des vergers, il faut préférer les sauvageons; si on ne veut avoir que des espaliers, il faut préférer les arbres des pépinières, autant pour le choix des fruits que pour le succès même de l'arbre; car j'ai vu souvent des sauvageons greffés pour espalier, trop s'emporter en sève, ne pas rapporter, et avoir besoin d'une main bien habile pour les mettre à fruit.

Je conseillerai encore à ceux qui voudront former des vergers, de tenir tout le terrain en état de labour, pendant au moins cinq à six années; je n'ai pas besoin d'avertir que ce travail doit être fait avec une grande circonspection, et que le dessous des arbres doit être travaillé à main d'homme. On pourra semer quelques végétaux printaniers, pour dédommager des fruits; d'ailleurs, la détriture des feuilles, la fraîcheur qu'elles concentrent, ne pourront que favoriser la végétation des arbres.

Quand les arbres du verger seront grands, quand ils auront plus de moyens, par leur hauteur et leur ramification, de soutirer de l'atmosphère l'humidité qui leur est propre, on pourra

alors laisser le sol du verger se couvrir de gazon, et s'en servir pour faire paître quelques bestiaux.

Parmi les diverses plantes, cependant, qui pourroient former ce pâturage, je conseillerois d'en proscrire le trèfle, le sainfoin et surtout la luzerne, dont les racines fortes et profondes, et l'action même de leur végétation, absorberoient trop les sucs propres aux arbres. Il est inutile de recommander d'en proscrire les ronces et les épines, et j'ajouterai les orties, patiences, bardanes, dont les racines sont très-funestes aux arbres.

Parmi les bestiaux, il en est aussi qu'il faut constamment proscrire, comme les chèvres et les bêtes à laine; elles ne nuisent pas seulement par leurs dents, quand elles peuvent atteindre les branches, mais encore par leurs émanations, quand elles sont réunies en troupeaux.

De la formation des jardins fruitiers.

Ils supposent nécessairement une plus grande profondeur à la couche de la terre végétale, que celle des légumiers, afin que le pivot des arbres plonge et s'enfonce sans contrainte, et surtout sans être forcé de s'étendre horizontalement.

Il est très-ordinaire de voir dans un jardin

fruitier, les arbres à fruits d'été, d'automne et d'hiver, mêlés indistinctement les uns avec les autres; on ne sépare pas plus les arbres dont la végétation a une force, par exemple, comme douze, de ceux dont le degré de végétation n'excède pas six. Il résulte de ces bigarrures, qu'une allée, qu'une partie d'un espalier, sont dégarnies de fruits et de feuilles, tandis que les arbres de certaines places en sont chargés. Il vaut beaucoup mieux désigner un emplacement pour chaque espèce en particulier; par exemple, tous les bons-chrétiens d'été ensemble, etc. Il en est ainsi ponr les arbres inégaux en végétation. N'est-il pas plus agréable de voir dans une allée des arbres taillés, soit en éventail, soit en buisson, et tous de la même force et de la même hauteur, plutôt que d'en voir un plus haut, l'autre plus bas? Le jardinier aura beau tailler long et court, par exemple, une Arménie panachée, ses branches ne s'élèveront, ne s'étendront, et ne se feuilleront jamais autant que celles d'un Dagobert, etc.; le premier aura perdu ses feuilles à la première matinée fraîche, tandis que l'autre ne se dépouillera qu'aux gelées. Que d'exemples pareils il seroit facile de rapporter!

J'insiste sur la séparation des espèces, afin que le jardinier ne fasse point de méprise à la

taille. L'homme instruit connoît la qualité de l'arbre, à la seule inspection du bois; mais pour parvenir à ce point de certitude, il faut une longue pratique, et surtout avoir l'art de bien observer. Un autre avantage qui résulte de cette séparation, consiste dans la facile cueillette des fruits; elle évite le transport çà et là des échelles, des paniers, etc.

La position la plus utile pour un jardin fruitier, est celle d'un coteau à pente douce, et à l'abri des vents orageux. Dans les départemens du midi, il est indispensable que l'on puisse conduire l'eau au pied des arbres, au moins deux ou trois fois dans l'été, et après que l'eau a pénétré la terre, la travailler; sans cette précaution, le fruit flétrira sur l'arbre, ou bien, s'il y reste attaché, sa trop précoce maturité ne permettra pas qu'il prenne sa grosseur ordinaire, ni son goût parfumé.

DES TRAVAUX DU JARDIN FRUITIER.

Janvier.

On continue, pendant les mauvais temps, tous les ouvrages du mois précédent qui se font à couvert; on donne encore la chasse aux limaçons retirés dans les trous des murs, au pied des espaliers.

On continue la taille des arbres, des pommiers,

poiriers et pruniers, quand il vient quelques beaux jours ; on attend, en février, à tailler les pêchers, les abricotiers ; on a soin de réserver, en taillant, les branches dont on veut tirer des greffes, qu'on ne coupera aussi qu'en février.

Février.

On taille les pommiers, poiriers et pruniers, qu'on avoit épargnés jusqu'à présent, pour en tirer des greffes, qu'on prend sur de bons arbres vigoureux, et l'on choisit de jeunes branches de l'année.

Si l'on a quelques arbres languissans, dont la pousse s'arrête, on ne manque pas de les ravaler sur jeune bois, pour les rajeunir, et d'ébatter tous ceux que l'on veut greffer en fente en avril, afin de conserver la sève.

On achève, à couvert, pendant les mauvais temps, les ouvrages qu'on n'a pu finir en janvier.

On prépare les paillassons de paille ou de roseaux, afin d'abriter les arbres, les couches, etc.

C'est la vraie saison, à la mi-février, de tailler les abricotiers et les pêchers, sans attendre, suivant la routine ordinaire, qu'ils soient en fleurs ; car alors on ne sait où poser ses mains, sans en abattre, et quelquefois les meilleurs. Il suffit pour tailler, que les boutons à fruits marquent,

en s'arrondissant comme des pois ; on palisse à mesure qu'on taille.

Communément on peut tailler la vigne, sans risque, depuis la mi février, et le commencement de mars.

Quand la terre est saine, le temps au beau, et qu'on a beaucoup de plantations à faire, on commence à planter les arbres qu'on n'a pu planter en automne, dans les terrains trop humides.

On visite les amandes, les châtaignes qu'on a mises en automne dans du sable à la cave, et l'on voit si elles sont germées et bonnes à planter; et si elles ne sont pas germées, à cause de la trop grande sécheresse du sable, on le change, et on en remet de plus frais

On plante et on sème les pépinières comme en novembre; celles-ci ont l'avantage d'échapper aux rigueurs de l'hiver et à la dent des mulots ; mais les plants poussent un peu plus tard.

Vous semez les pepins de citron, depuis la mi-février jusqu'à la mi-mars, pour faire des sujets propres à recevoir les greffes des orangers. Les pepins des oranges de Malte, selon quelques habiles orangistes, valent encore mieux.

On ne doit pas tarder de planter les rejetons enracinés des noisetiers, ainsi que les boutures des groseilliers, des osiers, qu'on coupe d'un pied

de longueur, et qu'on enfonce jusqu'à la terre dure; il suffit que la tête sorte de trois à quatre pouces : on plante les boutures par un temps humide, et jamais par le hâle.

Il ne faut pas oublier, à mesure qu'on taille des arbres, d'écraser la punaise grise, qui s'attache derrière les branches : les orangers y sont fort sujets, ce qui lui a donné le nom de punaise d'oranger.

Les limaçons n'ont pas encore quitté leurs retraites; il faut les chercher dans les trous des murs et dans les tas de pierres.

Il faut labourer tous vos arbres aussitôt qu'ils sont taillés, avant qu'ils fleurissent, parce que l'humidité qui s'élèveroit de la terre fraîchement remuée s'attachant aux fleurs, les exposeroit à la gelée. Ce labour est le second dans les terres légères et sèches qu'on a dû labourer avant l'hiver, et le premier dans les terres froides, qu'on n'a pas dû, au contraire, ouvrir avant l'hiver, et qui ne sont pas même assez ressuyées encore pour les labourer dans ce temps-ci : si elles sont boueuses, on attend en mars, en avril, ou en mai, quand les fruits sont noués.

On fume en même temps les terres légères avec du bon fumier de vache, bien consommé, et les terres fraîches avec du fumier de cheval.

On plante la vigne en février et en mars; les coteaux, la terre légère et caillouteuse lui conviennent.

Mars.

On continue de planter les arbres, et de faire les labours avant que la fleur paroisse; on met une douve, une petite planchette au-devant des pêchers qu'on a plantés pour garantir les bourgeons qui pousseront, des gelées et du grésil.

Les taupes coupent quelquefois les racines des arbres; elles tracent et remuent beaucoup de terre dans ce temps-ci : on doit leur tendre des piéges.

On commence, selon l'ancienne coutume, ou l'on continue de tailler la vigne, si on a commencé à la mi-février; ce qu'on a pu faire sans risque de la tailler trop tôt.

On plante les groseilliers de bouture à mesure qu'on taille, et les framboisiers de plants enracinés.

On plante des mûriers, des grenadiers de plants enracinés, des coignassiers de bouture et de plant enraciné, des noisetiers de plant enraciné, des figuiers de boutures, de marcottes, de plant enraciné.

C'est encore le temps de planter des pépinières de châtaigniers, de noix, d'amandes, et d'autres

noyaux, si on ne l'a point fait dans les mois précédens.

On continue jusqu'à la fin de ce mois tous ces ouvrages; il faut donner un labour aux osiers pour détruire les herbes.

Il est encore temps de semer des pepins d'oranges sur couches, ou dans des pots qu'on enfouit successivement dans plusieurs couches chaudes, pour les avancer : on marcotte aussi des branches.

Si vous voulez avoir des câpriers, vous les semerez ou planterez dans les crevasses et trous de murs

Les grandes gelées étant passées, on découvre les figuiers qu'on avoit couchés dans la terre en décembre, et ceux des espaliers qu'on avoit empaillés.

C'est le meilleur temps pour ôter la mousse des arbres, après quelques pluies, à la fin de l'hiver, parce qu'elle ne se reproduit point pendant la sécheresse et les chaleurs de l'été, et se trouve détruite pour cinq ou six ans; mais quand on l'ôte avant l'hiver, l'humidité de la saison la reproduit bientôt.

Avril.

Il est temps de commencer à ratisser et à nettoyer les allées. Il faut faire la guerre aux four-

mis, dès qu'elles paroissent dans les arbres; les fioles ou petites bouteilles remplies d'eau sucrée sont les piéges qu'on leur tend ainsi qu'aux perce-oreilles.

Quand la sève est en mouvement, ce que l'on connoît lorsque l'écorce des arbres se détache facilement, on greffe en fente, en écusson, ou à la pousse : il vaut mieux attendre à la fin du mois, ou en mai, si la sève est encore languissante.

La mi-avril est la saison de marcotter les grenadiers; c'est encore le temps de planter les figuiers de boutures, de marcotter des plants enracinés qu'on trouve sur les vieux pieds, ou des morceaux même de vieille souche qu'on éclate, pourvu qu'il y tienne de la racine : les petits plants peuvent se planter en caisses ou en pots.

On taille les figuiers en pleine terre, quand ils s'élancent trop, aussitôt que leurs yeux paroissent et que le fruit est sorti, c'est-à-dire, qu'on raccourcit toutes les branches élancées et sans couronne, afin de les faire fourcher : ceux qui sont suffisamment garnis de branches depuis le bas jusqu'au haut, et dont les branches sont couronnées, peuvent s'en passer, cette taille n'étant faite que pour multiplier les branches à fruit. Mais pour les figuiers en caisse ou en pots, on ne sauroit se dispenser de les tailler pour leur

faire prendre la forme qu'on veut leur donner, qui doit être celle de l'entonnoir ou du buisson; les figuiers taillés en boule sur la tige ne produisent pas de fruits.

Dans les années hâtives, on commence par éclaircir les abricots, lorsqu'ils sont trop serrés et par paquets; on supprime les plus petits, les mal faits, et on laisse de préférence ceux du bas des branches : dans les trochets, où ils sont serrés, on tourne entre les doigts ceux qu'on veut ôter, et on les tire doucement à soi, pour ne pas endommager les autres.

La greffe en couronne, entre le bois et l'écorce, se fait aussi quand les arbres sont en pleine sève; elle n'est pas sans inconvénient.

Le contraste du froid et du chaud fait quelquefois cloquer toutes les feuilles du pêcher, et le puceron s'y loge : le remède est d'abattre ces feuilles, quand elles commencent à se faner, et de les brûler pour détruire le puceron. Si on les abattoit trop tôt, la saison n'étant pas avancée, les nouvelles feuilles, qui ne tardent pas à repousser, seroient encore exposées au même accident.

C'est la saison de faire des incisions longitudinales au corps des arbres dont la tige est restée plus maigre d'un côté que de l'autre, et se trouve arquée, ou bien quand la tige est restée en to-

talité plus maigre que la greffe ; ce qui s'exécute avec la pointe de la serpette, en fendant l'écorce jusqu'au bois.

C'est aussi le temps en avril ou en mai, lorsque les nouveaux bourgeons ont cinq ou six pouces de longueur, de courber les branches trop vigoureuses de quelques arbres qui s'emportent plus d'un côté que d'un autre, ce qu'on appelle arbre épaulé, et de détacher et de laisser en liberté le côté le plus foible, qu'on lâchera alors, n'ayant plus besoin d'être contraint.

Il faut commencer à ficher des échalas au pied des souches de la vigne.

Faire la guerre aux hannetons, en secouant les arbres le matin et à midi.

Chercher sur les poiriers de bon-chrétien d'hiver la chenille noire, qui gâte ses fruits, et tous les autres en général.

Mai.

On fera bien d'accoler et de donner le premier lien à la vigne.

On visitera les espaliers, pour retirer les nouveaux bourgeons qui passent derrière les treillages ; on attachera les plus longs, et l'on ôtera les feuilles éloignées et les limaçons.

Il faut pincer ou rompre les jeunes branches

de groseilliers, élever ses tiges, que le vent pourroit casser.

Vous n'oublierez pas les greffes en écusson des châtaigniers, des cerisiers et des pruniers, si elles ne sont pas encore faites; celles en flûtes ou en sifflet des figuiers, et encore celles en fente qui restent à faire des pommiers et des poiriers. Les greffes faites en ce temps-ci, pousseront au bout de quinze jours, si le temps est favorable; pendant que celles faites en avril sont quelquefois un mois sans qu'on y aperçoive aucun mouvement.

Vous fumerez, s'il en est besoin, et labourerez aussitôt que les fruits seront noués, les arbres qui n'ont pu l'être dans les terres fortes et humides.

Si l'on éprouve une grande et longue sécheresse en mai, les arbres manquent de sève, les fruits se détachent et tombent; il faut alors verser avec l'arrosoir, quelques seaux d'eau par-dessus les feuilles, si l'on peut, et au pied de ses arbres, pour les remettre en sève; les prunes tombent les premières.

On donne un second ratissage aux allées, et l'on tond les buis pour la première fois, afin qu'ils puissent se recouvrir de feuilles avant l'été.

Quand on s'aperçoit, par des points noirs, particulièrement au revers des feuilles du bon-

chrétien d'hiver, qu'elles sont attaquées du tigre, on les passe fortement entre ses doigts, pour écraser l'insecte et ses œufs.

On sort les orangers de la serre, ainsi que les figuiers en caisse ou en pots; on les travaille ensuite avec de l'eau échauffée au soleil; on enlève toutes les feuilles chancrées, le bois mort, et l'on donne l'arrondissement à la tête en les taillant, car c'est la véritable saison. Les jardiniers, pour en tirer plus de fleurs, remettent à les tailler en septembre, mais aux dépens des arbres qui restent trop chargés et mal formés pendant la fleur et tout l'été. Les petits orangers, élevés de pepin et sur couches, n'ont plus besoin d'abri; on continue d'arroser ces arbres une fois par semaine, jusqu'en mai, qu'on commence à les arroser plus souvent; on rencaisse ceux qui en ont besoin.

Les gelées étant passées, il est temps d'ôter les petits paillassons qu'on avoit placés au-dessus de ses espaliers, en décembre ou en février; on ne les ôtera que dans le temps sombre et couvert, et non dans l'ardeur du soleil; on enlève aussi les petites planchettes qu'on avoit mises au-devant de ces arbres.

Les greffes faites en avril, commencent à remuer, si le temps a été favorable.

L'ébourgeonnement du cerisier hâtif ou pré-

coce, qui est en espalier au midi, doit précéder celui de tous les arbres, son fruit mûrissant le premier; on lui ôte peu de bourgeons, et l'on attache tout ce qu'on peut attacher.

On donne le second labour à la vigne, quand tous les risques sont passés.

On donne un léger labour tous les mois aux orangers avec la houlette, tant qu'ils sont hors de la serre.

Il ne faut pas attendre la saison ordinaire pour ébourgeonner les pêchers, où les fourmis et les pucerons se sont jetés, et ont formé au bout des branches des houppes, qu'il faut couper et jeter au feu.

Juin.

Au commencement de ce mois, on met un second lien à la vigne, pour rassembler les bras qui se sont alongés, et on l'ébourgeonne pour la seconde fois.

Quelques-uns ne se contentent pas d'avoir, en avril, taillé leurs figuiers en caisses ou en pots, ils pincent et rompent encore à la fin de juin, à trois ou quatre yeux, les plus forts des nouveaux bourgeons ou les nouveaux jets les plus vigoureux, suivant leur force. Ces trois ou quatre yeux feront une couronne de branches à fruit pour l'année suivante, et le fruit

de l'année qui profitera de la sève qui s'y seroit portée, en deviendra plus beau ; mais comme c'est le temps de l'extravasion du suc laiteux, que cet arbre rend avec abondance, par l'extrémité des branches rompues, nous croyons cette opération plus dommageable qu'utile ; il vaut mieux se contenter de raccourcir les branches trop élancées en avril.

Continuez de palisser les treilles, dont le vent casseroit les bras les plus alongés.

On coupe le lien de la greffe en écusson, quand on voit que l'écusson est bien repris, afin qu'il n'étrangle pas la greffe.

Il est temps de tendre des piéges aux loirs, avant que ces animaux commencent à sortir pour manger les abricots et les pêches, afin qu'ils voient ces piéges en sortant, et s'y accoutument sans être épouvantés, comme ils le seroient s'ils ne les avoient pas vus d'abord ; les meilleurs piéges sont les quatre de chiffres, ou les petits assommoirs, qu'on tend à leur passage, sur le chapiteau des murs, où ils courent pendant les nuits, pour gagner les espaliers.

A la mi-juin, on recoupe encore par la moitié les branches gourmandes, dont on avoit retranché la moitié en mai.

On arrose les figuiers en caisses ou en pots,

de deux jours l'un, depuis cette époque jusqu'à ce que le fruit soit cueilli.

On cueille les boutons de câpriers avant que les fleurs épanouissent ; les plus petits boutons et les plus fermes sont les meilleurs.

On ne donne plus que des ratissages et menues façons aux pieds des arbres dans les terres légères ; mais il faut travailler les terres fortes, fraîches et argileuses, qu'on ne sauroit trop ouvrir et remuer après l'hiver.

Il faut donner aux oliviers le premier labour à la houe, et tous les mois un petit labour avec la houlette aux orangers.

Ebourgeonner les abricotiers, les pêchers, après le solstice, temps où le soleil, dardant ses rayons plus aplomb, cause à la sève une forte fermentation, et fait pousser une infinité de bourgeons; en un mot, c'est le temps de la grande pousse des arbres : c'est donc une règle certaine, qui ne sauroit tromper, que de ne se pas presser d'ébourgeonner plutôt, pour ne pas recommencer, comme font ceux qui manquent de pratique ou d'instruction. Les poiriers et les pommiers, qui sont plus tardifs, s'ébourgeonnent plus tard, au déclin de la canicule, quand le bouton est formé au bout des branches.

On commence l'ébourgeonnement par les abricotiers, ensuite celui des pêchers, à fruits

hâtifs, si les bourgeons sont assez alongés, comme d'un pied ou quinze pouces, pour soutenir l'attache et pouvoir palisser.

Les jeunes pêchers sont toujours ceux qui pressent le plus; parce qu'ils ont ordinairement poussé de fortes branches fort alongées, que le vent casseroit : vous aurez soin de réserver en ébourgeonnant quelques branches superflues, que vous ne couperez point, mais que vous marquerez et attacherez au mur, afin d'en tirer des greffes, si vous en avez besoin, pour les écussons à œil dormant en août.

Il est encore temps de courber les branches attaquées par les fourmis et par les pucerons, si on ne l'a pas fait plutôt.

Les arbres étant ébourgeonnés, on couchera, en palissant, les branches les plus hautes sur le chapiteau des murs, sans les couper et arrêter, parce qu'elles ne dépassent pas les murs, si ce n'est en septembre, lorsque la sève est arrêtée.

Le palissage étant fini, il ne reste plus qu'à éclaircir les pêches qui sont trop serrées, qui se nuisent, et ne pourroient grossir ni mûrir parfaitement. Les abricots ont été éclaircis en avril; on éclaircit aussi les poires trop serrées, mais on n'ôte rien aux rousselets, ni à la plupart des fruits d'été.

On retire quelques clous des arbres palissés

au clou et à la loque, quand les clous se trouvent près du fruit, et l'on passe une petite pierre sous les branches où il se trouve quelques fruits trop près du mur, qui les endommageroit.

On a l'attention de n'éclaircir les pêches tardives que huit à dix jours après les autres, parce qu'il en tombe ordinairement après l'ébourgeonnement. Les prunes des arbres à plein vent, quand il y en a trop, perdent beaucoup de leur qualité, si l'on n'en diminue pas le nombre, en coupant celles qu'on veut ôter, par le milieu de la queue, avec des ciseaux.

Ce n'est qu'en juin que la vigne défleurit, et que les grains commencent à paroître; c'est le temps, aussitôt qu'ils sont de la grosseur d'une tête d'épingle, d'éclaircir les branches du muscat, dont les grains toujours serrés et enfoncés, mûrissent difficilement; on en ôte les deux tiers ou les trois quarts avec de petits ciseaux pointus et bien affilés : les plaies se referment assez promptement, et les grains qui restent deviennent plus gros, plus croquans, prennent plus de couleur, et mûrissent mieux.

La seconde opération après l'ébourgeonnement des arbres, c'est de découvrir les fruits qui sont cachés sous les feuilles, à mesure qu'ils en ont besoin; on n'abat point les feuilles entières, avec leur talon ou pédicule, ce qui nuiroit

à la branche et au fruit, qui ne prendroit pas autant de nourriture : on les casse adroitement dans le milieu, en les serrant entre deux doigts, et les tirant prestement en tournant. On ne fait cette opération qu'après quelque petite pluie, et jamais dans la sécheresse et la grande ardeur du soleil, qui frapperoit les fruits trop vivement.

La tache blanche et large qu'on aperçoit sur des fruits découverts naturellement, ou qu'on a découverts mal à propos, vient d'un coup de soleil, dont les pêches qui en sont couronnées, comme on dit, ne profitent plus et se gâtent.

On attend, pour découvrir les abricots et les pêches hâtives, que ces fruits commencent à tourner, ou prendre de la disposition à mûrir : on les découvre peu à peu, à mesure qu'ils avancent en maturité; mais la pêche de la Madeleine particulièrement.

On achève d'ébourgeonner la vigne, et on donne à la fin de juin le troisième et dernier palissage des treilles : on pince, on casse à l'endroit de quelque nœud, le bout des branches pour les arrêter, et on devance de huit jours cette opération dans les climats un peu plus chauds que celui de Paris.

Il faut se disposer, au solstice, à arroser tous les jeunes arbres nouvellement plantés. Si on veut assurer leur réussite, vous faites au pied

de vos arbres un petit bassin d'un pied de diamètre, en ramenant de la terre circulairement, et non pas en creusant au pied de l'arbre, comme le font maladroitement les jardiniers ignorans, qui découvrent ainsi les racines qui restent couvertes de trop peu de terre, et s'éventent quand la terre, après les arrosemens, se fend par l'ardeur du soleil.

Vous couvrirez le bassin, après avoir arrosé, avec de la litière ou du crottin de cheval, ou du terreau, ou d'une planche, et au défaut de tout, avec de la terre sèche et émiettée, afin d'y conserver la fraîcheur, et d'empêcher la terre de se fendre. Vous continuerez de les arroser jusqu'à la fin d'août.

Vous pincerez à sept ou huit pouces, et même un pied, le maître jet des greffes en fente, quand il se trouve encore seul et qu'il s'alonge trop, afin de le tenir bas et de lui faire pousser des bourgeons qui deviendront de bonnes branches que vous taillerez l'année suivante, afin de les avancer et de les faire mettre à fruit; mais on ne parle que des greffes des arbres qui sont en place, et non de celles des pépinières et autres arbres à replanter, auxquelles on coupe la tête en les transplantant; il n'y faut point toucher.

C'est le temps, vers la fin de juin, de couper à moitié de leur longueur, tous les bourgeons

et nouveaux jets des extrémités les plus hautes des arbres stériles, poiriers, pommiers ou pommiers nains, qu'on veut laisser aller sans les tailler, pour les faire mettre à fruit; ils repousseront de nouveaux bourgeons de tous les yeux restans, qui auront encore le temps de s'aoûter, c'est-à dire, de prendre de la consistance et de la maturité, par la chaleur du mois d'août.

Il faut évider les groseilliers en entonnoir, en les ébourgeonnant au-dedans et au-dehors, et pincer toutes les pointes à une égale hauteur, quand les groseilles sont tout à fait rouges, tant pour faire grossir et achever de mûrir le fruit, en le débarrassant de tous ses bourgeons, et lui procurant la vue du soleil, que pour cueillir plus facilement, et en éloigner les moineaux qui se cachent dans l'épais feuillage, et détruire en même temps les pucerons qui s'y logent.

C'est aussi dans le solstice où il se fait un nouvel épanchement de la sève, qu'il faut prendre garde au flux de gomme qui en provient : il ne paroît d'abord qu'une petite tache à la branche attaquée; mais bientôt si vous ne la coupez deux doigts au-dessous du mal, il gagne promptement, et fait mourir toute la branche.

Les insectes, qui ont attaqué les arbres au printemps, se renouvellent et prennent de nouvelles forces dans ce temps-ci, ainsi que dans la

canicule : ces insectes sont les punaises, les pucerons, les chenilles.

Le blanc, la rouille, la chute des feuilles, sont aussi les accidens du temps, qui disparoissent l'année suivante; mais les chancres, les ulcères et les excroissances, qui viennent de la même cause, restent ordinairement pour toujours.

Juillet.

On continue, dans ce mois, d'arroser les jeunes arbres, et l'on donne le troisième ratissage aux allées.

Les mêmes soins aux orangers qu'en juin; ils sont en pleine fleur. On continue d'ébourgeonner les pêchers.

On découvre l'abricot hâtif de quelques feuilles au commencement de juillet, et le gros abricot quinze jours après, lorsqu'il commence à jaunir et à s'éclaircir.

On coupe les branches gourmandes pour la troisième fois; on donne quelques binages ou menues façons avec la binette à tout ce qui en a besoin, pour faire mourir l'herbe et rendre la terre meuble.

Depuis le 15 juillet jusqu'au commencement de septembre, on peut faire des greffes en écusson à œil dormant sur le prunier et l'amandier,

pour y élever des pêchers et des abricotiers, et le premier sur son propre sauvageon, ou poser les écussons sur le pêcher même et sur l'abricotier, mais seulement sur les branches de l'année auxquelles on veut ajouter quelques branches qui manquent, ou changer d'espèce, et sur les poiriers et pommiers de même.

Depuis la mi-juillet jusqu'à la mi-septembre, on peut écussonner les petits orangers de deux ou trois ans, lorsqu'ils ont acquis la hauteur du doigt, à deux ou trois pouces au-dessous du tronc, afin que la tige soit formée du jet de la greffe, et qu'elle ne repousse pas de bourgeons francs, mais de la greffe : si, dans la suite, quelque maladie ou accident obligeoit d'étêter l'arbre, on fera encore mieux d'attendre à les écussonner au commencement d'août.

On découvre un peu la pêche petite-mignonne qui mûrit dans ce mois-ci.

Les framboisiers, soit en haies, soit en buissons, seront tenus à la hauteur de trois pieds, quand le fruit sera passé, tant pour la propreté, que pour donner plus de nourriture aux souches.

On ne doit point encore ébourgeonner les poiriers, pommiers et pruniers, quoiqu'on le voie faire à d'autres, afin que leurs arbres aient

l'air d'être plutôt arrangés : il n'y faut pas procéder que le bouton ne soit formé au bout des branches, ce qui est le signe certain que la sève est arrêtée, et ne produira plus de faux bourgeons.

On ébourgeonne de nouveau, on attache et on laboure la vigne avant le mois d'août ; on détruit en même temps les limaçons, les perce-oreilles, qui sont logés dans les feuilles repliées et dans les liens.

L'écusson de pêcher doit être appliqué sur différens sujets ; au déclin de la seconde sève, sur le prunier de Saint-Julien à la fin de juillet ; mais sur le jeune amandier, qui garde sa sève plus long-temps, ce n'est que vers la mi-octobre.

Août.

Les arrosemens et les labours se continuent aux orangers comme ci-devant, de même qu'à tous les jeunes arbres de l'année : on n'ébourgeonne les orangers que vers le déclin de la canicule, comme les autres arbres, après le renouvellement de la sève d'août, quoique plusieurs jardiniers ébourgeonnent en juillet et septembre, aussitôt que la fleur est passée ; mais cette propreté prématurée fait pousser de nouveaux bourgeons ; après l'ébourgeonnement dont

nous parlons, on n'y touche plus. On greffe les orangers en écusson dormant.

On découvre la pêche grosse-mignonne, à mesure qu'elle commence à tourner ou blanchir du côté de la queue, qui est le côté opposé au soleil, et les prunes de reine-claude, qui sont en espalier au midi.

Pendant le renouvellement de sève de la canicule, appelée sève d'août, les arbres poussent une multitude de jets. Le pêcher principalement, après avoir été ébourgeonné exactement en juillet, paroît tout à coup hérissé d'un nombre prodigieux de bourgeons confus, qui se reproduisent jusqu'au-delà de la canicule, après quoi cet arbre devient sage. Il faut bien se donner de garde d'ôter aucune de ces branches folles : l'expérience apprend qu'il en repousseroit de nouvelles en plus grand nombre; il faut donc laisser vos pêchers jeter leur feu, et préférer de les voir long-temps en désordre, que de les perdre par une propreté mal entendue; mais on est assuré qu'au déclin de la canicule il ne poussera plus de ces faux bourgeons : c'est le cas alors de les supprimer, c'est-à-dire à la fin du mois; on n'épargne que ceux qui peuvent être palissés.

On donne le troisième labour à la vigne avant que les vignerons aillent en moisson.

Repassez le long de vos espaliers, pour atta-

cher les pointes des branches qui sont alongées depuis le palissage qu'on a fait en ébourgeonnant.

Découvrez de leurs feuilles, après quelques pluies, comme il a été dit, en cassant les feuilles par la moitié, du poirier, du bon-chrétien d'hiver et de la pomme d'api, pour leur donner de la couleur.

On continue de greffer en écusson jusqu'au 15 septembre. Le temps est venu de supprimer aux pêchers tous les faux bourgeons dont on a parlé précédemment.

Septembre.

On donne quelquefois en septembre un sarclage léger au labour, pour détruire l'herbe qui a dû croître dans les vignes, quand le mois d'août a été pluvieux; ce travail favorise la maturité du raisin. Quand on veut tenir ses arbres proprement, on fait un troisième palissage, pour attacher toutes les branches de la pousse du mois d'août; on coupe celles qui débordent le chapiteau, quand on peut les coucher au-dessous; on ne craint point alors qu'elles poussent de nouveaux bourgeons.

On continue de greffer en écusson jusqu'au 15 septembre.

Il faut découvrir de quelques feuilles les rai-

sins de treille, quinze jours seulement avant leur maturité, et avec précaution, ne découvrant d'abord que ceux qui se trouvent étouffés sous un trop épais feuillage, à qui l'on peut procurer plus d'air, sans les découvrir encore tout à fait; car le raisin surtout ne mûrit pas lorsqu'il est trop dépouillé de ses feuilles; quand il est découvert à propos, le chasselas prend cette belle couleur ombrée qu'on estime.

On découvre aussi de la même manière la poire de bon-chrétien d'hiver et la pomme d'api, si on ne l'a pas fait plutôt, afin de leur faire prendre un rouge vif qui en relève la beauté.

On donne la quatrième façon ou ratissage aux allées, au moyen de quoi elles resteront propres pendant tout l'hiver.

Les arbres que l'on plantera en novembre, et même au printemps, en vaudront mieux, si on fait les trous pendant ce moment; les impressions de l'air en préparent la terre.

On continue de serfouir ou labourer légèrement les orangers; mais ils ne seront plus arrosés qu'une fois par semaine, jusqu'au commencement d'octobre, huit jours avant de les rentrer dans la serre, ainsi que les figuiers en caisses et en pots.

On tond les buis pour la seconde fois.

On greffe le pêcher sur le jeune amandier vers la mi-septembre.

Quelques jardiniers ne taillent leurs orangers qu'en septembre, quand la sève est arrêtée, pour avoir plus de fleurs; mais ils font tort à leurs arbres, et confondent l'ébourgeonnement avec la taille; car c'est le temps de les ébourgeonner en septembre et en octobre après la fleur. On a dû les tailler en mai. On laisse échapper quelques menues branches pour avoir de la fleur en hiver.

On achève de découvrir les chasselas de toutes leurs feuilles; il n'y a plus de risque à présent; le raisin est clair et dans toute sa grosseur; il n'a plus qu'à prendre couleur, c'est-à-dire, à devenir blond et doré en mûrissant, ce qui est la perfection du chasselas. On laisse en place, jusqu'en octobre, celui qu'on veut conserver pour l'hiver.

C'est le temps de garder les noix; on les met en monceau dans un lieu sec et aéré, où elles achèvent de s'écailler; on laisse sécher les noix, dépouillées de leurs robes, à l'ombre dans le grenier; elles se conserveront sèches tout l'hiver; mais on aura soin de mettre dans le sable, à la cave, celles qu'on destinera pour planter en pépinières au printemps.

Pour cueillir tous les fruits en général, il faut

choisir un temps sec, afin qu'ils se conservent mieux; observer de ne pas rompre leur queue, de les peu toucher, de les porter doucement sans les heurter ni les meurtrir. On a pour cette cueillette de grandes corbeilles plates à deux anses, que deux hommes portent; on en garnit le fond et les côtés avec des feuilles de vigne; on pose dessus un seul rang de fruits, jamais deux l'un sur l'autre, et surtout des pêches, plus sujettes à se meurtrir que d'autres.

Dans les années hâtives, on ramasse déjà des châtaignes. On gardera les pepins des poires et des pommes; mettant à part ceux de doucin et de paradis, pour former des pépinières en novembre ou en mars. Le moyen de se pourvoir d'une quantité suffisante de pepins de poires ou de pommes, c'est de ramasser, quand il est sec, le marc de ces fruits qui ont été sous le pressoir; on les frotte entre les mains et on les crible; ceux même des fruits pourris sont aussi bons que d'autres. On étend ces pepins sur le plancher d'un grenier, où ils restent jusqu'à ce qu'on les sème, ou bien, quand ils sont secs, on les conserve, à l'abri des pourris, dans des sacs suspendus au plancher.

Il faut se transporter vers le commencement d'octobre dans les pépinières, pour choisir les arbres qu'on veut planter; on les frappe au pied

d'un petit coup de marteau, pour y laisser l'empreinte de deux lettres, afin de les reconnoître et de les lever ensuite quand la feuille sera tombée : les arbres en valent mieux de ne pas être arrachés plutôt, ce qu'on n'observe point assez. Si on attend plus tard à marquer ses arbres, on court risque de trouver les plus beaux enlevés, et de n'avoir que le rebut.

On plante les marcottes des grenadiers qu'on a faites en avril.

Octobre.

Il est encore temps de donner le dernier ratissage aux allées, si on ne l'a déjà fait ; et une petite façon à tout le jardin, afin qu'il reste propre pendant tout l'hiver.

Dans les plants de bois et dans les pépinières qui sont dans les fonds humides, où il a crû beaucoup d'herbes, il faut ramasser les terres en buttes et par chaînes, pour faire pourrir les herbes retournées pendant l'hiver ; ces terres s'égouttent et se mûrissent ainsi : on les répand au printemps, et c'est la meilleure façon qu'on puisse leur donner.

On cueille tous les raisins, tant chasselas que muscats et autres, par un beau temps, pour les conserver dans les armoires ou sur des claies, à l'abri des gelées et de toute impression de l'air.

Il n'y a plus de pêches en octobre que la persique et la pavie, qui mûrissent rarement. La pavie, surtout, ne mûrit guère que dans les pays les plus chauds, comme la Provence, où la grande ardeur du soleil, qui est contraire dans ce pays, aux pêches tendres, n'a que la force nécessaire pour attendrir la pavie, et lui donner la qualité qu'elle n'acquiert jamais ici.

On cueille les poires de messire-jean, de marquise, de cressane, de bergamote d'automne et de saint-germain, vers le dix octobre, les pommes de calville rouge et de calville blanc.

Dans les années hâtives, on achève la récolte des châtaignes et des amandes, et on met dans la cave celles qu'on destine aux pépinières.

Si on a empaillé des groseilles en juillet, on en a encore jusqu'aux gelées.

Si votre terrain n'est pas trop froid, ou l'année tardive, vous cueillerez tous les fruits d'hiver le 9 jusqu'au 15 octobre; mais dans les deux cas ci-dessus, vous attendrez jusqu'à la fin du mois.

Il ne faut pas se presser trop de cueillir ces fruits; quoiqu'il en tombe quelques-uns, ils ne seront pas perdus en les serrant sèchement, s'ils ne sont pas meurtris, et en les faisant cuire au chaudron, dans l'eau réduite au sirop. Les fruits

cueillis trop tôt se rident, se fanent et se dessèchent; il n'y reste que la peau et le cœur pierreux, sans jamais mûrir.

On fera bien de laisser le bon-chrétien d'hiver, huit jours plus tard que les autres sur l'arbre pour le perfectionner, et la pomme d'api le plus long-temps que l'on pourra, afin qu'elle prenne plus de couleur.

On continue de faire des trous pour planter des arbres.

On peut encore, dans cette saison, changer de terre les orangers qui en auront besoin; on rechausse avec du petit fumier de mouton, ceux qui sont languissans; on les serfouit et on les mouille tous pour la dernière fois, huit jours avant de les renfermer. On emporte ceux qu'on a élevés sur couche, et on finit par les entrer tous dans la serre, vers le 15 du mois.

On porte les nèfles au grenier, sur de la paille, pour les faire mûrir.

A l'égard des coings, il n'y a pas de risque d'attendre, pour les cueillir, jusqu'aux gelées qu'ils ne craignent pas, et jusqu'à ce qu'ils aient acquis une belle couleur d'or; on les essuie pour en ôter le duvet; et, après les avoir mis un peu au soleil, on les serre dans un lieu sec et séparément, à cause de leur odeur forte qui feroit

gâter les autres fruits. Malgré toutes ces précautions, ils pourrissent bientôt, si l'on n'a pas soin de bonne heure d'en faire des compotes, de la marmelade ou du ratafia.

On finit le travail de ce mois par porter des terres neuves, des gazons, des gravats ou démolitions de murs faits en terre, des boues de rues long-temps reposées à l'air, et autres engrais qu'on répand aux pieds de ces arbres, ainsi que les fumiers qu'on ne fait non plus que répandre sur les terres froides avant l'hiver.

Novembre.

On lève, dans les pépinières, aussitôt que la feuille est tombée, les arbres qu'on a marqués en septembre; c'est la saison de les planter, particulièrement dans les terres légères (surtout dans les départemens méridionaux). Nos cultivateurs de Montreuil préfèrent, en général, la plantation du printemps; elle peut être plus favorable dans leur terrain; mais on conviendra, que d'attendre au printemps à planter dans les terres légères, si la saison est sèche, la plantation manque en plus grande partie; au lieu que si on plante avant l'hiver, les arbres ont poussé quelques racines, qui ont pris corps et se sont alliées avec la terre, de façon qu'ils craignent moins la sécheresse. Le pommier et le prunier,

surtout, exigent encore plus que d'autres, d'être plantés avant l'hiver.

On répand du fumier aux pieds des arbres, dans les terres froides qu'on ne laboure qu'au printemps; mais pour toutes les terres usées, ou trop sèches, les sables et les terres légères en général, on les laboure profondément avec la fourche, dans le commencement de novembre; nous disons avec la fourche, car la bèche, qui tranche les racines des arbres, doit être bannie pour jamais du jardin fruitier.

Vous n'oublierez pas de planter en pépinière, dans cette saison, comme au printemps, toutes les boutures et rejetons enracinés de pruniers, merisiers, poiriers, pommiers, etc.; en un mot, tous les plants, les châtaignes, les amandes, les noyaux, etc. On a vu, en février, la raison de former les pépinières de ces noyaux au printemps, en les conservant pendant l'hiver dans du sable à la cave, pour les faire germer. On peut toujours, sauf à recommencer, semer quelques pepins, qui avanceront plus que ceux que l'on sème en février et mars, s'ils échappent aux rigueurs de l'hiver.

Quand on veut avoir du plant de mûrier, on a soin de marcotter des branches quand la feuille est tombée.

L'olivier se plante en novembre, dans les pays

chauds, et en février et mars, dans les pays tempérés.

On coupe les osiers vers le 11 novembre, quand la feuille est tombée, après les premières gelées. On ne coupera qu'en mars ceux qu'on réserve à faire du plant.

On tire les échalas de la vigne, pour les mettre par chevalet dans le jardin, pour passer l'hiver ou les serrer à l'abri, s'il y en a peu, et l'on cure les raies dans les vignes, c'est-à-dire, qu'on en relève la terre qu'on jette à droite et à gauche sur les planches avec la houe; ce qui fait des sentiers propres, et donne de l'écoulement aux eaux.

On retire le petit fumier de mouton, qu'on avoit mis en octobre aux pieds des orangers languissans; parce que ce fumier, s'il y en restoit plus de six semaines, au lieu de les raviver, les brûleroit.

Quand les gelées deviennent trop fortes, ou les pluies trop fréquentes, et qu'on ne peut ni labourer, ni planter, on s'occupe à couper des perches, pour raccommoder des treillages, et à faire des paillassons; on coupe et on aiguise les échalas, on élite les osiers, on fait des caisses.

On taille le câprier.

On peut, enfin, quand les feuilles sont tom-

bées, éplucher et préparer la vigne pour la taille, ainsi que les pêchers et les abricotiers, ôtant les chicots, les bois morts, quelques bourgeons et branches inutiles; c'est autant d'ouvrage fait avant la taille, qui n'aura lieu entièrement qu'en février pour la vigne, pour les pêchers et les abricotiers; mais pour les autres, aussitôt que la feuille est tombée.

On peut commencer à enlever la mousse des arbres après quelques pluies, et continuer de même pendant l'hiver; mais le mieux, c'est à la fin de l'hiver.

Décembre.

On ne tailloit autrefois les poiriers et les pommiers qu'en février, comme les pêchers après les fortes gelées; on les taille à présent aussitôt que les feuilles sont tombées; il est rare que la gelée soit assez forte en ces climats pour les endommager.

Dans les climats froids, on fait bien d'attacher les figuiers près des murs, afin de les couvrir de paillassons et de litière, de fougère ou de cosses de pois, qu'on arrête dessus avec des perches et des osiers, pour les garantir de la gelée.

Quand les figuiers sont adossés à des bâtimens assez élevés pour les mettre à l'abri, ils n'ont besoin ordinairement d'aucune précaution; ce

n'est que dans les hivers très-rigoureux qu'ils sont sujets à geler.

Les figuiers se trouvent-ils éloignés des abris, on les couche dans la terre.

A mesure que les arbres sont taillés, on leur ôte la mousse facilement dans les temps humides; il est plus avantageux d'attendre la fin de l'hiver. L'instrument le plus commode pour abattre la mousse dans toutes les branches, est le sarclet des maraichers, avec lequel ils nettoient l'herbe des planches d'oignons.

En enlevant, avec le même instrument, les écorces galeuses et chancreuses, on détruit la retraite d'une infinité d'insectes.

On continue de charrier et de ramasser au pied des arbres toutes sortes d'engrais convenables, tels qu'ils sont indiqués à la fin d'octobre.

On raccommode les treillages, les outils de jardin; on aiguise les échalas.

On fait bien de placer au-dessus des espaliers des pêchers, de petits paillassons de deux pieds de largeur, pour garantir ces arbres, pendant l'hiver, de la neige et du verglas, qui les gâtent.

CHAPITRE XXVI.

Des jardins d'agrément.

Dans la haute antiquité, l'agriculture étoit tellement en honneur, que les héros et les rois même ne dédaignoient pas de cultiver eux-mêmes leurs jardins; il est vrai que les jardins alors étoient d'une étendue très-bornée. Le luxe, qui par la suite les fit agrandir, et qui les surchargea d'ornemens superflus, ôta bientôt le goût de l'agriculture. D'ailleurs l'homme, en étendant prodigieusement ses possessions, y devient en quelque sorte étranger; on jouit véritablement d'un modeste enclos, que l'on peut surveiller et parcourir sans fatigue; mais la vanité seule attache au parc immense qu'on a magnifiquement décoré : aussi a-t-on besoin dans ce cas de témoins et d'admirateurs, et l'on fait de ses jardins une espèce de promenade publique. En vain l'homme puissant veut s'agrandir outre mesure; s'il passe de certaines bornes, il est forcé de partager avec le public la jouissance de sa propriété, et sa vanité même implore ce partage.

Les jardins français parvinrent au plus haut point de perfection et de grandeur, sous le

règne de Louis XIV ; le génie de Le Nôtre lui fit surpasser dans ce genre tout ce qu'on connoissoit alors et tout ce qu'on a vu depuis. Il réalisa l'idée qu'on peut se faire des jardins magiques d'Armide. Ce genre sera toujours celui qui convient aux palais, où tout doit offrir la magnificence et les prodiges des arts. Les noms même des diverses parties de ces beaux jardins avoient quelque chose de si noble ! *Le parterre du Tibre, les bains d'Apollon, les bains d'Agrippine ; les bosquets, les pavillons de Flore, etc.*

Il faut convenir que ces noms harmonieux, prononcés dans une brillante cour, ont plus de grâce que ceux-ci : *Le moulin, la chaumière, la guinguette, etc.*

Sans doute les arbres taillés d'une manière bizarre, et représentant des ours, des autruches, etc., sont de très-mauvais goût ; aussi Le Nôtre n'a jamais rien imaginé de semblable ; mais les portiques élégans de verdure, les bosquets, les terrasses, les labyrinthes, les vastes avenues, les eaux jaillissantes, donnent à ses jardins une variété, une noblesse, un air de fête et de féerie qui s'accordent parfaitement avec la richesse et la somptuosité des palais. Cet art demande et de l'étude et de véritables talens ; car il est, comme l'architecture, soumis à des règles ; il

exige beaucoup d'imagination et une grande justesse dans le dessin des proportions ; justesse qui, surtout dans les architectes, paroît être un don de la nature, et qui seule constitue l'homme de génie. La beauté des proportions est, dans un édifice, la première de toutes les beautés. C'est par ce mérite éminent que la colonnade du Louvre est un chef-d'œuvre, et que Saint-Pierre de Rome est le monument le plus étonnant qui existe. La nouveauté même ingénieuse des idées, la richesse et le charme des détails, ne racheteront jamais, en architecture, le manque de proportion. La plus savante combinaison de la distribution d'un terrain donné, et le goût le plus exquis des proportions, se trouvent dans tous les jardins de Le Nôtre. Tous ces jardins paroissent être plus grands qu'ils ne le sont en effet ; en même temps tout y est d'accord : les contrastes n'y forment ni bigarrures ni disparates, et chacune des parties concourt à l'agrément et à la majesté de l'ensemble. Il étoit beaucoup plus facile de proscrire et d'abolir ce genre, que de surpasser, ou même d'égaler ce grand artiste ; mais en se débarrassant d'une rivalité si dangereuse, on s'en est donné une autre infiniment plus redoutable : on a la prétention d'imiter la nature, non-seulement dans ce qu'elle a de plus agréable, mais encore

dans ce qu'elle présente de plus imposant. Dans quels jardins à l'anglaise verra-t-on jamais un fleuve comme le Rhône, une cascade comme celle de Terny, des grottes semblables à celles d'Antiparos, ou du Derbyshire, et des montagnes aussi majestueuses que celles de la Suisse et de l'Italie? Qu'est-ce qu'*une forêt* où l'on ne craint ni de s'enfoncer ni de se perdre? Quelle impression fait *un précipice* qui, loin d'avoir quatre ou cinq cents pieds de profondeur, n'est qu'une excavation creusée en pente douce, et revêtue d'un beau gazon? Quel effet peuvent produire de petits *rochers* à hauteur d'appui, au lieu de ces masses effrayantes, qui semblent menacer la tête du voyageur? Enfin, que peut-on éprouver, lorsqu'après avoir quitté une partie de wisk ou de billard, on court s'ensevelir dans un *désert*, situé à quelques pas d'un brillant salon? Cependant, on va *rêver*, on va *méditer* là, et tant pis; on n'y trouve que des pensées fausses, des sensations forcées, et des sentimens aussi factices que le sont tous les objets dont on est environné.

Il fut un moment, dans le siècle dernier, où l'art de la peinture parut toucher à sa décadence; on en trouva la raison dans le goût des peintres pour les spectacles. C'est là qu'ils alloient étudier le jeu que les passions produisent sur la

physionomie ; et ne copiant qu'une *imitation*, leurs tableaux manquoient de vérité, leurs personnages n'avoient qu'une dignité théâtrale, qu'une expression emphatique et fausse ; leur coloris même n'étoit plus celui de la nature, la carnation de leurs figures ne rappeloit qu'un blanc et qu'un rouge artificiels : tels furent surtout les défauts de deux peintres nés avec beaucoup de talent, Carle Vanlo et Boucher.

Ne seroit-il pas fâcheux aussi pour la littérature, que les poètes et les écrivains allassent chercher dans les jardins de l'Angleterre, ces inspirations heureuses qu'on ne trouvera jamais qu'au sein de la nature ?

Ce fut Addisson qui, dans le Spectateur, conseilla à ses compatriotes l'imitation de la nature dans les jardins. Les Chinois en avoient déjà dans ce genre. Les premiers jardins de cette espèce existent encore en Angleterre (ceux d'*Hagley* et de *Leacawes*) ; ils sont mal dessinés et très-médiocres. Ceux de *Stow*, faits depnis, mais vers ce temps, sont imposans par leur magnificence, mais beaucoup trop surchargés de fabriques. Enfin les Anglais ont porté ce genre à son dernier degré de perfection. Nous n'avons point de jardins à l'anglaise, que l'on puisse comparer à ceux de Bleinheim, et aux superbes possessions de lord Scaredale, de

lord Howard, du chevalier Hoare, près de Bath, du duc de Portland, de Waller, et de tant d'autres.

Nulle fabrique, nulle invention ne pourra valoir dans ces jardins, une pelouse immense, entourée de touffes d'arbres, groupés de manière à laisser voir dans le lointain de beaux points de vue. Ce genre demande surtout de la sagesse et de la simplicité : aussi n'inspire-t-il naturellement, quand il est parfaitement traité, qu'un sentiment mélancolique; les grandes scènes de la nature n'y sont jamais représentées que d'une manière mesquine, et souvent ridicule. On pouvoit étonner, dans les anciens jardins français, par des prestiges de l'art; on n'étonnera jamais dans les jardins à l'anglaise; il est même difficile d'y offrir des sites rians. Rien de plus agréable qu'une chaumière; mais quand elle contient un ménage et des enfans, et qu'elle est environnée de champs fertiles; alors on se plaît à contempler les véritables sources du bonheur sur la terre, le travail et l'espérance. La campagne n'est riante que lorsqu'elle est animée par des cultures variées, qui promettent l'abondance, par un fleuve navigable, par des coteaux chargés de vignes, et surtout par un mouvement continuel.

Le luxe qui dédaigne tout ce qui est utile,

a banni de ces jardins les arbres fruitiers ; cependant la beauté des fleurs de l'amandier, du pommier, etc. vaudroit bien celle de tant d'arbres étrangers et stériles, et les fruits qui succèdent aux fleurs, seroient encore un ornement.

Pour nous, mes enfans, que le malheur a dû rendre sages, nous ne regretterons pas de ne pouvoir nous livrer au goût ruineux des jardins à l'anglaise : nous ferons des jardins sans prétentions, mais agréables pour la promenade, et dans toutes les saisons. Un grand parterre vis-à-vis le château, nous offrira une multitude de fleurs ; des deux côtés, deux belles allées parallèles nous procureront avec le temps la possibilité de sortir de la maison sans être brûlés du soleil ; ensuite, plus loin du château, nous abandonnerons la symétrie ; nous planterons des arbres de toute espèce, fruitiers, étrangers, etc. ; nous réserverons une partie pour les arbres verts, afin de jouir en hiver de la beauté si précieuse alors d'un feuillage verdoyant. Malgré le mépris profond où sont tombés les hautes charmilles, j'en formerai, à une exposition convenable, une longue avenue bien étroite, qui, durant l'automne, nous préservera de la violence du vent, et nous procurera l'avantage de pouvoir nous promener pendant le temps des équinoxes. Enfin je placerai des bancs de toute espèce, et bien

commodes, dans toutes les parties de mon jardin, quelques-uns même seront couverts comme ceux du parc de Saint-James, à Londres. Outre ces abris contre la pluie, je poserai encore dans cet enclos, et dans la même vue, plusieurs petits pavillons, dans lesquels on pourra s'arrêter, lire et s'occuper, si l'on étoit surpris par un orage (1).

---

(1) Je ne parlerai point, dans cet ouvrage, d'un jardin de plantes usuelles, parce que j'ai fait sur ce sujet un ouvrage particulier, avec des planches, et qui paroîtra incessamment.

FIN DU SECOND VOLUME.

TABLE

DES CHAPITRES

CONTENUS DANS LE SECOND VOLUME.

CHAPITRE PREMIER. Retour du curé, et rétablissement du village . . . . . page 1
CHAP. II. La lessive 16
CHAP. III. Du laitage. 34
CHAP. IV. Du pain. 69
CHAP. V. De la pâtisserie 87
CHAP. VI. Cuisine des enfans. 93
CHAP. VII. Cuisine ordinaire. 107
CHAP. VIII. De l'office. 128
CHAP. IX. De la distillation et des parfums. 146
CHAP. X. Des provisions, et de la conduite de la maison et des domestiques. 161
CHAP. XI. Du voisinage et de la considération en province. 167
CHAP. XII. De la médecine en général et de ses différens systêmes, et de la médecine domestique. 175
CHAP. XIII. Explication de quelques mots de médecine. 186
CHAP. XIV. Explication de quelques drogues de la pharmacie. 202
CHAP. XV. De la chirurgie domestique. 220
CHAP. XVI. Médecine domestique des enfans . . . 237
CHAP. XVII. Extrait de l'histoire de la médecine. . 248

CHAP. XVIII. Règles générales pour conserver ou rétablir sa santé. 253
CHAP. XIX. Médecine domestique des gens du monde. 259
CHAP. XX. Des coups de soleil. 275
CHAP. XXI. Recettes médicales. 292
CHAP. XXII. Eaux minérales. 322
CHAP. XXIII Secrets divers utiles et curieux . . . 368
CHAP. XXIV. De l'Agriculture. 390
CHAP. XXV. Jardin de fleurs 393
CHAP. XXVI. Des jardins d'agrément. 509

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES DU SECOND VOLUME.